



Semaine du 02/02/26 au 05/02/26



Menu susceptible
d'être modifié en cas de nécessité



La Principale, Nelly DESSAGNE

Collège public de la Lionchère
43190 TENCE
La principale
N. DESSAGNE

La Gestionnaire, Jeanne VERICEL

Collège public de la Lionchère
43190 TENCE
Secrétaire générale
J. VERICEL

Le chef de cuisine, Luc DELORME

Luc DELORME

Lundi	<p>Végétarien</p> <p>CAROTTES RÂPÉES / ŒUFS DURS MAYO GRATIN DE CROZETS BIO COMTÉ AOP / EMMENTAL BIO / YAOURTH BIO LOCAL « Vach'mont bio » FRUIT</p>
Mardi	<p>SAUCISSON SAUMON JARDINIÈRE DE LÉGUMES CAMEMBERT / FOURME AOP BIO / YAOURT BIO LOCAL « Vach'mont bio » « La Fleur des Prés » FRUIT</p>
Jeudi	<p>MÂCHE BIO LOCALE « Depoutre » BŒUF BRAISÉ LOCAL « Méjean » CHOU BLANC BIO LOCAL « Depoutre » BRIE / ST PAULIN / YAOURT BIO LOCAL « La Fleur des prés » CRÊPES</p>
Vendredi	<p>ASPERGES / CHOU FLEUR VINAIGRETTE SPAGHÉTTIS BOLOGNAISE ST NECTAIRE AOP / TOMME DE BREBIS AOP YAOURT BIO LOCAL « La Fleur des Prés » FRUIT</p>