



Semaine du 16/03/26 au 20/03/26



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	SARDINES / MAQUEREUX ROTI DE VEAU LOCAL PÂTES TOMME DE VACHE LOCALE / CAMEMBERT / YAOURT BIO LOCAL « La Fleur des Prés » FRUIT
Mardi	<i>Végétarien</i> SALADE DE RIZ MEXICAÏNE FLAN DE LÉGUMES PANÉ AU FROMAGE COMTÉ AOP / EMMENTAL / YAOURT BIO SALADE DE FRUITS
Jeudi	SALADE VERTE / ENDIVES GRATIN DE POISSONS ET FRUITS DE MER RIZ FOURME / BRIE / YAOURT BIO FLAN VANILLE / FLANC CHOCOLAT MAISON
Vendredi	FEUILLETÉ À LA VIANDE ESCALOPE DE DINDE PANÉE HARICOTS VERTS BIO BÛCHE DE CHÈVRE / CANTAL / YAOURT BIO LOCAL « La Fleur des Prés » FRUIT