

Semaine du 30/03/26 au 03/04/26



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

La cheffe de cuisine (remplaçante),
Céline RINALLO

Rinallo

<h2>Lundi</h2>	<p>Végétarien CRÊPE AU FROMAGE GRATIN DE CHOUX-FLEURS AUX ŒUFS BIO ST PAULIN / CAMEMBERT / YAOURT BIO LOCAL FRUIT</p>
<h2>Mardi</h2>	<p>SALADE VERTE BEIGNETS DE CALAMARS RISOTTO AUX CHAMPIGNONS BÛCHE DE CHÈVRE / BLEU D'Auvergne / YAOURT BIO LOCAL FRUIT AU SIROP</p>
<h2>Jeudi</h2>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE SAUTÉ DE BŒUF LOCAL HARICOTS VERTS CARRÉ FRAIS / FROMAGE BLANC BIO LOCAL « Vach'Mont BIO » FRUIT</p>
<h2>Vendredi</h2>	<p>Menu de Printemps RADIS / BEURRE / ŒUFS MIMOSA ROTI DE DINDE LOCAL « Vey » PÂTES LOCALES « Archer » COMTÉ AOP / CANTAL AOP / YAOURT BIO CRÈME VANILLE / CHOCOLAT BIO LOCALE « Vach'Mont BIO »</p>