

Semaine du 09/11/26 au 13/11/26



Menu susceptible d'être modifié en cas de nécessité

Collège de la Lionchère

MANGER LOCAL & BIO EN HAUTE-LOIRE AU COLLÈGE

Haute-Loire LE DÉPARTEMENT

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

Lundi	SURIMI / SARDINES ROTI DE DINDE *LOCALE* PÂTES *LOCALES* TOMME BLANCHE / MORBIER / FROMAGE BLANC *BIO* FRUIT
Mardi	*Végétarien* SALADE DE LENTILLES VERTES DU PUY GRATIN DE POTIMARRON *BIOLOCAL* MIMOLETTE / COMTÉ *AOP* / YAOURT *BIOLOCAL* FRUIT
Jeudi	SALADE VERTE *LOCALE* PAËLLA CAMEMBERT / FOURME *AOP* / YAOURT *BIO* FLAN VANILLE / CHOCOLAT *MAISON*
Vendredi	FRIAND AU FROMAGE SAUTÉ DE VEAU *LOCAL* BROCOLIS *BIO* / CHOUX FLEUR *BIO* CANTAL *AOP* / EMMENTAL / YAOURT *BIOLOCAL* FRUIT