



Semaine du 07/10/24 au 11/10/24

Menu susceptible
d'être modifié en cas de nécessité



La Principale, Nelly DESSAGNE

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

La Gestionnaire, Jeanne VERICEL

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

Le chef de cuisine, Luc DELORME

Luc Delorme

<h2>Lundi</h2>	<p>Végétarien</p> <p>FEUILLETÉ <i>ou</i> CRÊPE AU FROMAGE FLAN DE SALSIFIS MIMOLETTE <i>ou</i> EMMENTAL <i>ou</i> YAOURT BIO SALADE DE FRUITS</p>
<h2>Mardi</h2>	<p>CAROTTES RÂPÉES / SALADE VERTE BIO LOCAL : DEPOUTRE – TENCE PAVÉ DE SAUMON GRATIN AUVERGNAT (CANTAL BIO) ST PAULIN <i>ou</i> TOMME BLANCHE <i>ou</i> YAOURT BIO LOCAL : GAEC FLEURS DES PRÉS – ST PAL DE MONS ÎLE FLOTTANTE / MOUSSE AU CHOCOLAT</p>
<h2>Jeudi</h2>	<p>SALADE DE RIZ STEAK HACHÉ HARICOTS VERTS BIO CANTAL <i>ou</i> COMTÉ <i>ou</i> YAOURT BIO FRUIT</p>
<h2>Vendredi</h2>	<p>MÂCHE / CHOU BLANC BIO LOCAL : DEPOUTRE – TENCE FILET DE POULET LOCAL : VEY – POLIGNAC PÂTES LOCAL : LA FERME ARCHER – POLIGNAC FOURME D'AMBERT AOP <i>ou</i> ST NECTAIRE <i>ou</i> YAOURT BIO LOCAL : GAEC VACH'MONT BIO – TENCE COMPOTE BIO / BISCUIT BIO</p>