



Semaine du 20/01/25 au 24/01/25

Menu susceptible
d'être modifié en cas de nécessité



La Principale, Nelly DESSAGNE

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

La Gestionnaire, Jeanne VERICEL

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

Le chef de cuisine, Luc DELORME

Luc DELORME

<p>Lundi</p>	<p>SAUCISSON / BEURRE / MOUSSE DE CANARD RÔTI DE VEAU LOCAL : MÉJEAN – COSTAROS CAROTTES PERSILLÉES TOMME BLANCHE / FOURME DE MONTBRISON / YAOURT BIO FRUIT</p>
<p>Mardi</p>	<p>SALADE VERTE MINI HOT DOG POTATOES (ULYSSE) BIO LOCAL GAEC DU NID – LE CHAMBON/LIGNON FROMAGE BLANC BIO / YAOURT / VACHE QUI RIT FRUIT</p>
<p>Jeudi</p>	<p>BETTERAVES / MAÏS RÔTI DE DINDE LOCAL : VEY – POLIGNAC BOULGOUR BIO CANTAL / COMTÉ / YAOURT YAOURT</p>
<p>Vendredi</p>	<p><i>Végétarien</i> CAROTTES RÂPÉES / CÉLERI RÉMOULADE LASAGNES AUX LENTILLES BIO LOCAL MORBIER / ST PAULIN / YAOURT BIO LOCAL : GAEC VACH'MONT BIO – TENCE COMPOTE BIO / BISCUIT</p>