



Semaine du 07/09/26 au 11/09/26



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	PÂTE DE CAMPAGNE / SAUCISSON PAVÉ DE SAUMON GRATIN DE BLETES BIOLOCALES FROMAGE BLANC BIO / BÛCHE DU PILAT / CAMEMBERT FRUIT
Mardi	SALADE DE PÂTES ROTI DE PORC LOCAL RATATOUILLE BRIE / BÛCHE DE CHÈVRE / YAOURT BIOLOCAL FRUIT
Jeudi	BETTERAVES / MACÉDOÎNE STEAK HACHÉ BIO (VBF) POTATOES (Maison) CANTAL AOP / COMTÉ AOP / YAOURT BIOLOCAL FRUIT
Vendredi	Végétarien SALADE VERTE / TOMATES / MOZZARELLA COUSCOUS DE LÉGUMES (Recette Régis Marcon) TOMME BLANCHE / ST NECTAIRE AOP / YAOURT BIOLOCAL COMPOTE BIO / BISCUIT