







Collège du Mont-Bar
Tél : 04 71 00 71 74

Menu pour : **Ecole Jean Macé**

Semaine du lundi 20 septembre au vendredi 24 septembre 2021

Dates	Menus		Local	Bio	Local et Bio
Lundi 20 septembre		Salade espagnole Bœuf braisé Carottes Yaourts aux fruits Pain blanc	X		
Mardi 21 septembre	Tomates thon maïs Sauté de veau marenco Gratin de légumes de saison Salade de fruits Pain tradition		X		
Mercredi 22 septembre					
Jeudi 23 septembre	Salade 3 fromages Gratin de poisson Pommes de terres vapeur Paris Brest Pain bio		X	X	
Vendredi 24 septembre		Paté de campagne Cuisse de canette Petits pois carottes lardons Yaourt vanille bio Pain de campagne	X	X	

Remarques :

Toutes les viandes fraîches (bovines, porcines, ovines et volailles) ont été élevées, abattues, découpées en France et dans la majorité des conceptions de nos repas avec des provenances Haute Loire ou départements limitrophes.

Fournisseurs de viandes fraîches : Boucherie Mejean (Costaras), La ferme de Rechlmas (Craponne sur Arzon), Vey (Polignac).

Nos pains proposés sont local et suivant signalement bio.

Nos boulangers qui nous proposent leurs productions : Au bon pain d'Allègre, GAEC Four à pains, La grange aux épis

Nos principaux fournisseurs de produits locaux, locaux/bio et bio en produits laitiers et maraichers :

GAEC les clochettes, Le Pis Gourmand, GAEC les 3 cerises, Au jardin Cavaillonnais, TerreAzur Auvergne, Auvergne Bio distribution...

Les menus sont transmis pour information, sous réserves d'éventuelles modification de dernières minutes indépendants de notre volonté.

Le menu est disponible sur l'ENT.

* Photos non contractuelles.

La cheffe de cuisine

B.PERRIN

La Gestionnaire

C. CHANON

Le principal

P. THOMAS