







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

Menu pour : **Ecole Jean Macé**

Semaine du lundi 04 octobre au vendredi 08 octobre 2021

Dates	Menus		Local	Bio	Local et Bio
Lundi 04 octobre		Salade strasbourgeoise Epinards à la crème Œufs durs Crème dessert caramel bio/Biscuit bio Pain blanc	X	X	X
Mardi 05 octobre		Wrap jambon Poulet basquaise Semoule Yaourt nature bassoise Pain tradition		X	X
Mercredi 06 octobre					
Jeudi 07 octobre		Salade tomates / Salade thon Spaghetti bolognaise Prune Pain blo		X	X
Vendredi 08 octobre		Jambonette Poisson sauce beurre blanc Riz blo Glace Pain de campagne	X	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 Rechimas (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 modifications de dernières minutes indépendantes 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