



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

Menu pour : **Ecole Jean Macé**

Semaine du lundi 11 octobre au vendredi 15 octobre 2021

La semaine du goût

Dates	Menus		Local	Bio	Local et Bio
Lundi 11 octobre		Salade pois chiche / tomates Chou fleur bio poêlé Rôti de porc Figs Pain blanc		X	
Mardi 12 octobre	Soupes au choix " C'est quoi cette couleur ? " Bœuf au chocolat Purée de patate douce Yaourt Pain tradition		X		
Mercredi 13 octobre					
Jeudi 14 octobre	Salade bretonne Saumon Haricots Brownies Pain bio				X
Vendredi 15 octobre		Salade mimosa Lasagnes végétariennes Banane bio Pain de campagne		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 (Pagnac).

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