






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

Menu pour : **Ecole Jean Macé**

Semaine du lundi 22 novembre au vendredi 26 novembre 2021

Dates	Menus		Local	Bio	Local et Bio
Lundi 22 novembre		Endives mimolette Couscous végétarien Poire Pain blanc	X		
Mardi 23 novembre	Velouté de courgettes au curry Sauté de poulet bio à la moutarde Pâtes Fromage Pain tradition		X		
Mercredi 24 novembre					
Jeudi 25 novembre	Lentilles / Lentilles dés de dinde Pâtée auvergnate Tarte aux pommes Pain bio	MENU AUVERGNAT	X		X
Vendredi 26 novembre		Quiche Gratin de poisson Blé Mandarine 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 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 Pls Gourmand, GAEC les 3 cerises, Au Jardin Cavallonnais, 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