








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

Menu pour : **Ecole Jean Macé**

Semaine du lundi 29 novembre au vendredi 03 décembre 2021

Dates	Menus		Local	Bio	Local et Bio
Lundi 29 novembre		Salade strasbourgeoise Nuggets de poisson Petits pois carottes à la française Danette Ilégois Pain blanc	X		
Mardi 30 novembre	Salade verte Rôti de dinde sauce kékab Haricots Yaourt à boire Pain tradition	 	X		
Mercredi 01 décembre					
Jeudi 02 décembre	Charcuterie Bœuf bourguignon Purée Pomme bio Pain bio		X X	X	X
Vendredi 03 décembre		Carottes rapées mexicaines Choucroute garnie Petits suisses Compôte bio pomme framboise 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 (Costaros), La ferme de Rechimas (Craponne sur Arzon), Vey (Pollnac).

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 Plis 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 