








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

Menu pour : **Ecole Jean Macé**

Semaine du lundi 06 décembre au vendredi 10 décembre 2021

Dates	Menus		Local	Bio	Local et Bio
Lundi 06 décembre		Endives aux pommes et bleu Spaghettl carbonara Tomme Manarine bio Pain blanc	X	X	
Mardi 07 décembre	Potage St. Germain Matelotte de porc Blé Mousse au chocolat Pain tradition		X		X
Mercredi 08 décembre					
Jeudi 09 décembre	Taboulé Croq veggie fromage Choux fleurs poêlés Mangue Pain bio				X
Vendredi 10 décembre	 	Salade légumes rapés Poulet frites Yaourt vanille 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 (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 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