



Collège du Mont-Bar
Tel : 04 71 00 54 54

Menu pour : **Ecole Jean Macé**

Semaine du lundi 03 janvier au vendredi 07 janvier 2022

| Dates | Menus | | Local | Bio | Local et Bio |
|---------------------|---|---|-------|-----|--------------|
| Lundi 03 janvier |  | Salade de riz mexicaine Omelette Haricots verts Galette des rois Pain blanc | X | | |
| Mardi 04 janvier | Endives tomates Bœuf bourguignon Pommes de terre au four Riz au lait bio Pain tradition |  | X | X | |
| Mercredi 05 janvier | | | | | |
| Jeudi 06 janvier | Pâté croute Lapin à la moutarde Pâtes St. Nectaire Pain bio |  | X | | X |
| Vendredi 07 janvier |  | Salade perles / thon Filet de poisson sauce beurre blanc Chou fleur en belgnets Banane 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 Rechmas (Craponne sur Arzon), Vey (Pallignac).

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 Cavallonnais, 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