







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

Menu pour : Ecole Jean Macé

Semaine du lundi 10 janvier au vendredi 14 janvier 2022

Dates	Menus		Local	Bio	Local et Bio
Lundi 10 janvier		Salade Marco Polo Rôti de veau farci Purée brocolis bio Yaourt aux fruits Pain blanc	X	X	
Mardi 11 janvier	Carottes maïs Quenelles béchamel Riz bio Litchis Pain tradition			X	
Mercredi 12 janvier					
Jeudi 13 janvier	Nems Choucroute de la mer Mandarine Pain bio				X
Vendredi 14 janvier		Salade bio 3 fromages Poulet / Frites Brownies maison 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 (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 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