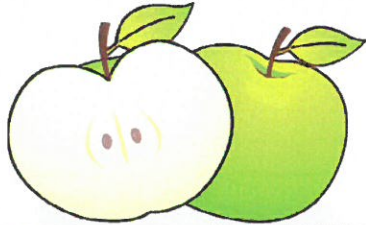







Collège du Mont-Bar
Tel : 04 71 00 54 54

Semaine du 26 au 30 septembre 2022

Dates	Menus		Local	Bio	Local et Bio
Lundi 26 septembre		Salade niçoise Saucisse /Lentilles vertes du Puy Pomme du Pilat Pain blanc	X		
Mardi 27 septembre	Pot au feu Yaourt bio myrtille / Raisin Pain tradition		X		X
Mercredi 28 septembre					
Jeudi 29 septembre	Salade de petiotes bio Roti de dinde / Haricots verts Prune Pain bio		X		X
Vendredi 30 septembre		Paté de campagne Gratin de poisson Riz bio Laitage Pain campagne	X	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 (Polignac).

Fournisseur viandes surgelés : Origine européenne (Gel 43 et France Frais Auvergne)

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 réserve d'éventuelles modifications de dernière minute 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