JM

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

Semaine du 19 au 23 septembre 2022

Dates	Menus		Local	Bio	Local et Bio
Lundi 19 septembre		**Cuisse de pintade** **Courgettes à la crème** **Fromage / Banane bio**	X	X	
Mardi 20 septembre	**Salade espagnole** **Bœuf braisé** **Carottes** **Pêche plate**		X		
Jeudi 22 septembre	**Salade 3 fromages** **Sauté de veau marengo** **Gratin légumes de saison** **Salade de fruits**		X		
Vendredi 23 septembre		**Quiche fromage sans pâte** **Riz aux petits légumes** **Yaourt / Figues**			

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 Cavaillonnais, 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