



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

Menu pour : Ecole Jean Macé

Semaine du lundi 17 janvier au vendredi 21 janvier 2022

Dates	Menus		Local	Bio	Local et Bio
Lundi 17 janvier		Salade piémontaise Pot au feu Yaourt nature bio Pain blanc			
Mardi 18 janvier	Endives chorizo Poisson meunière Carottes à la crème Beignet chocolat Pain tradition				
Mercredi 19 janvier					
Jeudi 20 janvier	Velouté Butternut lait coco curry Rôti de porc Flageolets Ananas Pain bio				
Vendredi 21 janvier		Salade bleu Hachis parmentier végétarien Fromage Pain de campagne			

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).

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