





Dates	Menus		Local	Bio	Local et Bio
Lundi 20 juin		Rôti de dinde Courgettes Yaourt / Abricot Pain blanc	X		
Mardi 21 juin	Salade niçoise Couscous garni Chanteneige bio Pain tradition		X	X	
Mercredi 22 juin					
Jeudi 23 juin	Saucisson à l'ail Poisson à la tomate Petits pois carottes Banane bio Pain bio			X	X
Vendredi 24 juin		Cheeseburger / Frites Haricots Yaourt à boire / Cerises 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 (Costaras), 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 signallement 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.

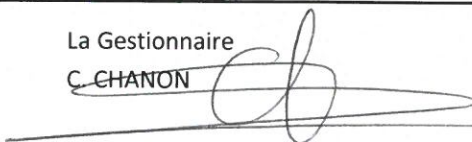
Le menu est disponible sur l'ENT.

* Photos non contractuelles.

La cheffe de cuisine
B.PERRIN



La Gestionnaire
C. CHANON



Le principal
P. THOMAS

