





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

Menu pour : **Ecole Jean Macé**

**Semaine du lundi 27 juin au vendredi 01 juillet 2022**

Dates	Menus		Local	Bio	Local et Bio
Lundi 27 juin		Crêpes fromage Haricots verts Yaourt / Pêche Pain blanc	X		
Mardi 28 juin	Tomates maïs Boulettes de bœuf sauce tomate Blé Crêpe Pain tradition		X		
Mercredi 29 juin					
Jeudi 30 juin	Melon Godiveau Pommes de terre rissolées Glace Pain bio		X		X
Vendredi 01 juillet		Salade au fromage Cuisse de poulet Ratatouille Crème dessert bio pistache Pain de Campagne	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 surgelées :** 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

*P.O. Ral*