
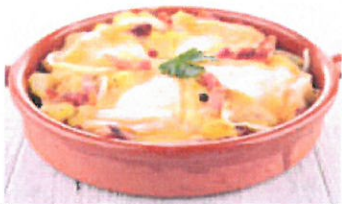





Ecole Jean Macé
Tel : 04 71 00 71 74

Semaine du 21 au 25 novembre 2022

Dates	Menus		Local	Bio	Local et Bio
Lundi 21 novembre		Salade Poulet Frites Savaron Pain blanc	X		
Mardi 22 novembre	Endives mimolette Tartiflette végétarienne Fromage blanc bio Pain tradition			X	
Mercredi 23 novembre					
Jeudi 24 novembre	Lentilles cervelas Potée auvergnate Pomme Pain bio	menu auvergnat	X X		X
Vendredi 25 novembre	Poisson pané à la tomate Chou fleur béchamel Yaourt vanille/ ananas au sirop 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 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