





Dates	Menus		Local	Bio	Local et Bio
Lundi 13 novembre		Œufs mimosa Spaghetti carbonara "végé" Clémentines Pain blanc	X		
Mardi 14 novembre	Salade verte Poulet Frites Yaourt nature Pain tradition		X		
Mercredi 15 novembre					
Jeudi 16 novembre	Potée auvergnate Saint-Nectaire Pomme du Pilat Pain bio		X X X		X
Vendredi 17 novembre		Poisson pané/citron Chou fleur béchamel Yaourt/ Ananas au sirop 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 (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. DUVAL

Le principal
P. THOMAS