



Ecole Jean Macé
Tel : 04 71 00 71 74

semaine du 30 mai au 3 juin 2023

Dates	Menus
Lundi 29 mai	PENTECÔTE

Local	Bio	Local et Bio

Mardi 30 mai	Nugget 's Pommes de terre rissolées Fromage/ liégeois pain tradition	
--------------	---	--

X		

Mercredi 1er juin		
-------------------	--	--

Jeudi 2 juin	Melon Sauté de poulet au paprika Carottes poelées Fromage pain bio	
--------------	--	--

		X
		X

Vendredi 3 juin		Salade au bleu Godiveaux Haricots verts Fruit 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