


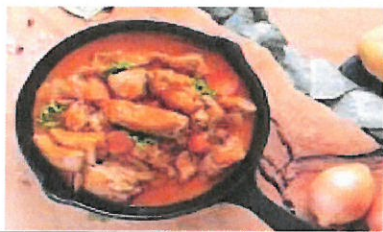


Dates	Menus		Local	Bio	Local et Bio
Lundi 20 mars		Salade césar Poulet basquaise Frites glace Pain blanc	X		
Mardi 21 mars		Filet de colin sauce beurre blanc Pommes de terre vapeur Yaourt /clémentines Pain tradition			
			X		
Mercredi 22 mars					
Jeudi 23 mars		Bœuf* braisé Carottes Buche du Pilat / Banane Pain bio			
			X		
			X		X
Vendredi 24 mars		Wrap thon Sauté de veau marengo Pâtes Yaourt vanille pain de campagne			
			X		
				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 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