

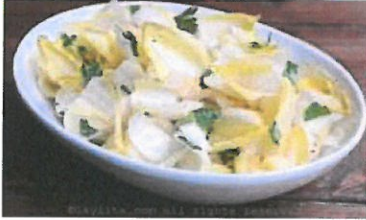



Dates	Menus		Local	Bio	Local et Bio
Lundi 12 février		Salade maïs Rôti de dinde au bleu Carottes persillées Fromage blanc Pain blanc	X		
Mardi 13 février	Nem's Godiveau Purée Poires Pain bio		X		X
Mercredi 14 février					
Jeudi 15 février	Endives thon Spaghetti carbonara Liégeois Pain bio				X
vendredi 16 février		Poisson pané/citron Jardinière de légumes Laitage/Salade de fruits Pain tradition	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. DUVAL

Le principal
P. THOMAS