




Dates	Menus		Local	Bio	Local et Bio
Lundi 20 mai	LUNDI DE PENTECOTE				
Mardi 21 mai	Lasagnes aux légumes Fromage blanc Fruit Pain Blanc			X	X
Mercredi 22 mai					
Jeudi 23 mai	Pâté de campagne Poisson sauce bonne femme Blé Fondant aux marrons Pain bio		X		X
vendredi 24 mai		Rôti de porc Jardinière de légumes Croc lait/Fraises Pain tradition	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.

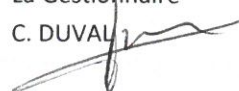
Le menu est disponible sur l'ENT.

* Photos non contractuelles.

La cheffe de cuisine
B.PERRIN



La Gestionnaire
C. DUVAL



Le principal
P. THOMAS

