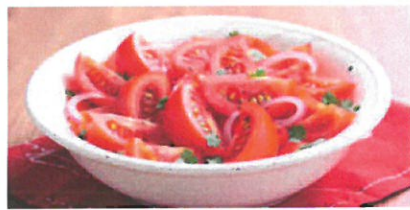


Dates	Menus		Local	Bio	Local et Bio
Lundi 29 juin		Melon Godiveau Pommes de terre rissolées Glace pain blanc			
Mardi 30 juin	Salade de tomates Escalope de dinde viennoise Gratin de légumes Flan pain blanc				
Mercredi 01 juillet					
jeudi 02 juillet		Menu selon effectif pain bio			X
vendredi 03 juillet	Menu selon effectif 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 signallement bio.

Nos boulangers qui nous proposent leurs productions : Au bon pain d'Allègre, GAEC Four à pains, La grange aux épis

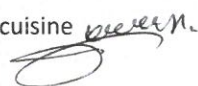
Nos principaux fournisseurs de produits locaux, locaux/bio et bio en produits laitiers et maraichers :

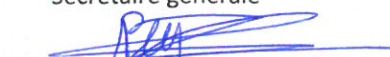
GAEC les clochettes, Le Pis Gourmand, GAEC les 3 cerises, Au jardin Cavaillonnais, TerreAzur Auvergne, Auvergne Bio distribution...

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.

Cheffe de cuisine 
B. PERRIN

Secrétaire générale

A. BEYSSAC

Principal

D. ANDRÉ