

Dates	Menus	Local	Bio	Local et Bio
Lundi 07 septembre	 Macédoine/œuf mimosa Spaghetti arrabiata Salade de fruits pain blanc			
Mardi 08 septembre	Crêpe au jambon Rôti de porc Haricots verts Fromage blanc Pain blanc 	X	X	X
Mercredi 09 septembre				
Jeudi 10 septembre	Melon Poisson pané Riz pilaf Paris Brest Pain bio 			X
vendredi 11 septembre	 Cordon bleu Gratin de légumes Yaourt 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 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 Secrétaire Générale

A. BEYSSAC

Le principal

D. ANDRÉ