

Dates	Menus		Local	Bio	Local et Bio
Lundi 14 septembre		Tomates mozzarella			
		Rôti de dinde	X		
		Poêlée de légumes			
		Yaourt fermier		X	
		pain blanc	X		
Mardi 15 septembre	Salade espagnole Bœuf braisé Carottes Fromage Pain blanc				
			X		
			X		
Mercredi 16 septembre					
Jeudi 17 septembre		Salade 3 fromages			
		Sauté de veau marengo			
		Pâtes			
		Eclair			
		Pain bio			X
vendredi 18 septembre	Betteraves / céleri mayo Crêpes au fromage Courgettes Yaourt aux 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 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.

La cheffe de cuisine


B. PERRIN

La Secrétaire Générale


A. BEYSSAC

Le principal


D. ANDRÉ