Collège du Mont Bar
Allègre

Ecole Jean Macé
Tel : 04 71 00 71 74

semaine du 02 au 06 novembre 2026

Dates	Menus		Local	Bio	Local et Bio
Lundi 02 novembre		**Poisson meunière**			
		Riz aux petits légumes		X	
		Fromage			
		Compote		X	
		pain blanc	X		
Mardi 03 novembre	**Salade de chèvre** **Sauté de porc** **Pommes de terre au four** **Yaourt vanille** Pain blanc				
			X	X	
				X	
			X		
Mercredi 04 novembre					
Jeudi 05 novembre					
		Pot au feu	X		
		Yaourt			
		Eclair			
		Pain bio			X
vendredi 06 novembre	**Œuf mimosa** **Macédoine mayonnaise** **Spaghetti carbonara** **Fruit** Pain tradidtion			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 secrétaire générale
A. BEYSSAC

Le principal
P.O.
D. ANDRE