Collège du Mont Bar
Allègre

Collège du Mont-Bar

Tel : 04 71 00 71 74

Semaine du 8 au 12 avril 2024

Dates	Menus		Local	Bio	Local et Bio
Lundi 8 avril		Salade/salade au bleu Poulet Frites Brie / orange Pain blanc	 X 	 	
Mardi 9 avril	Wrap jambon/thon Godiveau Lentilles Fromage blanc/Banane Pain blanc		 X X 	 X 	 X
Mercredi 10 avril		Pâté croûte Paupiette de veau Poélée bretonne Liegeois aux fruits maison Pain blanc	 X	 	
Jeudi 11 avril	Betteraves/maïs Poisson pané Purée de brocolis Yaourt/fruit Pain bio		 	 X 	 X
vendredi 12 avril		Vélouté de potimarron Quenelles sauce tomate Riz Laitage/Salade de 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)

Le pain proposé est local et peut être bio ponctuellement.

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