

Dates	Menus	Local	Bio	Local et Bio
Lundi 29 avril	 <p>Poireaux/haricots vinaigrette Spaghetti carbo végété Fromage Compote Pain blanc</p>	X	X	
Mardi 30 avril	<p>Tomates/tomates cervelas Saucisses Lentilles Yaourt vanille/Beignet Pain bio</p> 	X X	X	X
Mercredi 1er mai				
Jeudi 2 mai	<p>Salade strasbourgeoise/piémontaise Nugget's de poulet Carottes béchamel Fromage blanc/Poires Pain bio</p> 		X	X
vendredi 3 mai	 <p>Salade maïs thon Boulette de bœuf sauce tomate Pomme de terre vapeur Fourme d'Ambert/Bananes Pain tradition</p>	X X	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)

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