

Nous favorisons les produits de proximité dans l'élaboration de nos menus

- PAIN :** Frais chaque jour, façonné par un artisan boulanger de Bléré
Petits pains individuels de 80 g
Farine de type 65 sans additif
- POMMES BIO :** Chaque jour de Bossay sur Claise
- YAOURTS :** Lait, fromages et produits laitiers en provenance de Neuilly le Brignon
Montreuil en Touraine, Chédigny
- FROMAGES A LA COUPE :** Proviennent d'un Maître affineur (3 générations de fromagers)
Meilleur Ouvrier de France 2007. 400m² de caves familiales
- LEGUMES** Récolte d'un maraîcher de Saint Martin Le Beau
Légumes lacto-fermentés d'un producteur de La Croix en Touraine
- POIRES TAPEES** Fabrication par un artisan de Rivarences
- POISSONS :** Suivant arrivages. Poissons frais en provenance du port de Boulogne sur Mer et selon
la production d'un pêcheur de Loire
- PORC :** Porc frais (« Roi Rose » Monsieur des campagnes)
d'exploitations tourangelles, viande maigre supérieures à 62%
- VEAU :** Elaboration des plats à partir de veaux élevés dans notre département
- MIEL :** En provenance d'un apiculteur d'Athée sur Cher



A disposition des élèves dans le self :



« Salade Bar » : Crudités et salade verte



« Bain-marie » : Légumes du jour

