

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 Rivarennnes

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

