



**Pour financer notre classe de mer**  
*Sur les traces des Terre-Neuvas de Granville*  
**nous vendons d'excellents fromages !**  
**Merci de passer commande**  
**avant jeudi 16 mars**  
**et d'en faire part à vos voisins,**  
**vos collègues de travail, ...**  
**Livraison : lundi 27 mars**



NOM : \_\_\_\_\_ CLASSE : \_\_\_\_\_ TÉLÉPHONE : 

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

 VENDEUR : \_\_\_\_\_

	Article	Prix unitaire	Quantité	Sous-total
Ferme des Cabrioux à Dargoire (42)	Cabécou de chèvre (pack de 5) [de moelleux à mi-sec / 150g à 190g]	4,80€	x	= €
	Péaillou de chèvre [fromage plus typé / 110g à 150g]	4,10€	x	= €
	Breboux de brebis (pack de 4) [de moelleux à mi-sec / 200g à 240g]	4,90€	x	= €
	Péaillon de brebis [pâte molle / 90g à 130g]	3,10€	x	= €
Coopérative fromagère à Arbois (39)	Comté fruité 1kg AOP [affinage 12-14 mois]	16,00€	x	= €
	Comté fruité 500g AOP [affinage 12-14 mois]	9,00€	x	= €
GAEC Henri-Anne à Serraval (74)	Reblochon fermier 500g AOP	10,00€	x	= €
	Tomme de Savoie fermière 1kg IGP	15,50€	x	= €
	Tommette de Savoie fermière 500g IGP	10,00€	x	= €
Total :				€

Règlement à la commande : 

par chèque (de préférence) à l'ordre de OCCE Coop 069/0825/02
---

en espèces
------------

Date limite pour passer commande : 

jeudi 16 mars
---------------

Récupération à l'école des fromages commandés : 

lundi 27 mars
---------------

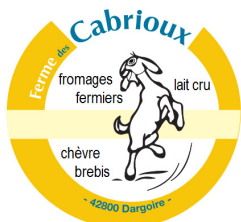
Plus d'informations : mél 

cm.ecole.saintjeandetouslas@gmail.com
---------------------------------------

site web 

www.ecolesaintjeandetouslas.fr
--------------------------------

Nos fournisseurs :



### GAEC Ferme des Cabrioux à Dargoire (Loire)

À la Ferme des Cabrioux, à Dargoire, à deux pas de Saint-Jean de Touslas, nous élaborons pour vous des fromages de chèvre et de brebis fabriqués à la main et avec passion dans notre fromagerie. Le respect du bien-être animal est une éthique importante qui nous permet d'avoir un lait sain et de qualité. Servane Bourely, Maxime Jalabert et Gérard Jalabert



### GAEC Henri-Anne à Serraval (Haute-Savoie)

Élevage de vaches laitières Abondance, production de lait cru et fabrication biquotidienne de fromages reblochons fermiers AOC-AOP à la ferme d'Anne et Henri Tochon. La Tomme de Savoie IGP tient son nom du patois "Toma" qui signifie "fromage fabriqué en alpages".



### Coopérative fromagère d'Arbois (Jura)

La coopérative est gérée par les producteurs des 22 petites exploitations du plateau d'Arbois. L'affinage du comté fruité est de 12 à 14 mois. Le lait cru provient de vaches Montbéliarde et Simmental (seules vaches autorisées pour l'AOC-AOP Comté).

**Classe CM de l'École de la Combe d'Allier**  
**69700 Saint-Jean de Touslas (Rhône)**