



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 = € |
| | Péraillou de chèvre [fromage plus typé / 110g à 150g] | 4,10€ | x = € |
| | Brebioux de brebis (pack de 4) [de moelleux à mi-sec / 200g à 240g] | 4,90€ | x = € |
| | Péraillon 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)