

Chères familles,

Les membres de l'équipe OGEF de l'école Sainte-Marie vous proposent, en partenariat avec APG Auvergne, **toute une gamme de Saucissons, Fuets et Terrines.**

Le bon de commande est à ramener à l'école au plus tard, le **20 janvier 2022**, accompagné de votre règlement en espèces ou par chèque à l'ordre de l'OGEF Sainte-Marie.

Les colis seront distribués sous une quinzaine de jours (le 10 février).

Les bénéfices serviront à financer le renouvellement du matériel informatique.

Incontournables de nos plateaux « apéro », embossées en boyau naturel, les différentes déclinaisons de Saucissons et Fuets confèrent à chaque variété, sa propre identité gustative. Si le Saucisson illustre la tradition gastronomique de la Terre d'Auvergne, la longue Saucisse Catalane se distingue par son goût légèrement épicé. Aux portes du Périgord, les Terrines sont élaborées dans le respect de l'art de la Conserve et la Tradition du Goût.

NOM DU LOT	P.U.	QTE	TOTAL
1. TRADITION	13 €		€
2. TOUT FROMAGE	13 €		€
3. NATURE	13 €		€
4. BIO	13 €		€
5. CATALAN	13 €		€
6. GRIGNOTAGE	13 €		€
TOTAL			€

Infos pratiques : 1 lot = 1 boîte 33*10*10cm
Pensez à munir votre enfant d'un grand sac pour vos commandes volumineuses !



1. TRADITION
4 Saucissons de 160g
Nature, Fumé, Noisettes, Sanglier

2. TOUT FROMAGE
4 Saucissons de 160g
Beaufort, Bleu d'Auvergne, Comté, St Nectaire

3. NATURE
4 Saucissons Natures de 160g

4. BIO
3 Terrines BIO de 180g



5. CATALAN
4 Fuets de 150g
re, Noix, Curry, Figues



6. GRIGNOTAGE
50 Bûchettes Catalanes Natures (sachet de 500g)



ÉLÈVE

NOM :

PRENOM :

CLASSE :

N° TEL PARENT :
(si besoin de précisions)

ENSEIGNANT :

** En cas de rupture d'une variété dans l'un des lots, celle-ci pourrait être remplacée par une équivalence.

Implantée près des Sources de Vichy dans l'Allier, APG Auvergne sélectionne depuis 10 ans, le meilleur de la Salaison auprès de Maisons Françaises et Espagnoles réputées pour leur savoir-faire traditionnel.

