



Vente de fromage 2025

L'hiver s'est installé et avec lui, la saison de la raclette, du Mont d'Or et autres plats fromagés bien réconfortants. Mais connaissez-vous le Saint-Nectaire fermier du GAEC des Rouchoux ? Il se prête aussi bien à la traditionnelle raclette, aux briochettes farcies à l'apéro qu'au plateau en fin de repas. Il est facile de le conserver au frigo dans son emballage d'origine, sous-vide ou même congelé (sans détérioration de goût ou de texture).

À l'APE, cette description nous a donné envie et c'est pour cette raison que nous avons choisi d'innover un peu et de vous le proposer cette année.

Votre commande ainsi que le paiement sont à retourner au plus tard le lundi 20/01/25 dans la boîte aux lettres de l'APE, pour une livraison le vendredi 21/02/25 entre 16h30 et 18h30 à l'école.

Nom et téléphone : _____

Saint-Nectaire entier (env. 1,6 kg) **28 €** : _____

Saint-Nectaire demi (env. 0,8 kg) **15 €** : _____

Vente de fromage 2025

L'hiver s'est installé et avec lui, la saison de la raclette, du Mont d'Or et autres plats fromagés bien réconfortants. Mais connaissez-vous le Saint-Nectaire fermier du GAEC des Rouchoux ? Il se prête aussi bien à la traditionnelle raclette, aux briochettes farcies à l'apéro qu'au plateau en fin de repas. Il est facile de le conserver au frigo dans son emballage d'origine, sous-vide ou même congelé (sans détérioration de goût ou de texture).

À l'APE, cette description nous a donné envie et c'est pour cette raison que nous avons choisi d'innover un peu et de vous le proposer cette année.

Votre commande ainsi que le paiement sont à retourner au plus tard le lundi 20/01/25 dans la boîte aux lettres de l'APE, pour une livraison le vendredi 21/02/25 entre 16h30 et 18h30 à l'école.

Nom et téléphone : _____

Saint-Nectaire entier (env. 1,6 kg) **28 €** : _____

Saint-Nectaire demi (env. 0,8 kg) **15 €** : _____