



FROMAGES et CHARCUTERIES du JURA

VENDREDI 14 MARS 2025



Nous organisons une vente de fromages et de charcuteries du Jura au profit de la coopérative scolaire de l'école. Ces produits proviennent de la fruitière de la Pesse. Le poids des morceaux de fromages est approximatif car les coupes sont effectuées manuellement et peuvent donc varier plus ou moins. *Vous pourrez remarquer que les prix ont augmenté par rapport à l'année dernière. En effet, l'interprofession des AOP décide chaque année du pourcentage de la hausse des tarifs applicables à la fabrication.* Les commandes seront distribuées aux élèves dans la journée du **vendredi 14 mars 2025**.

NOM DE FAMILLE :

| <u>Désignation des produits</u> | <u>Prix</u> | <u>Quantité</u> | <u>Total à payer</u> |
|--|------------------|-----------------|----------------------|
| Comté fruité (12 mois) | 9.50 euros/500g | | |
| Comté vieux (18 mois) | 11.20 euros/500g | | |
| Bleu de Gex (pâte persillée, doux) | 9.40 euros/500g | | |
| Morbier | 8.80 euros/500g | | |
| Tomme de Montagne | 9.20 euros/500g | | |
| Raclette au lait cru | 8.80 euros/500g | | |
| Mont d'Or 500g (à la pièce) | 9.80 euros pièce | | |
| Reblochon 500g (à la pièce) | 9,90 euros pièce | | |
| Fondue en sachet (mélange fromage + vin, préparée par nos soins, prête à déguster) sachet de 900g (3 personnes) | 25€ pièce | | |
| Saucisson sec tradition (environ 300gr) | 9.30 euros pièce | | |
| Noix de jambon fumé (500g / sous vide) | 15 euros/500g | | |
| Terrine de lapin aux noisettes (sous vide. 350 g env.) | 9,90 euros pièce | | |
| TOTAL A PAYER | | | |

Les commandes sont à rendre pour le MARDI 11 FEVRIER, dernier délai.

Dans la mesure du possible, nous vous remercions de payer **par chèque, à l'ordre de : ECOLE SAINT ANDRE D'HUIRIAT ET DE CRUZILLES LES MEPILLAT**. *Pensez à en parler autour de vous, au travail, aux papys, mamies...* Nous vous remercions pour votre participation à cette vente.
L'équipe enseignante

Les trois meilleurs vendeurs se verront offrir :

- Pour le 1^{er} : 1kg de raclette
- Pour le 2^{ème} : 500g de comté vieux
- Pour le 3^{ème} : un saucisson sec tradition

