

Vente de fromage organisée par l'association des parents d'élèves de l'Ecole du Sud

Afin de contribuer au financement de classes de découvertes de l'école, **les parents d'élèves de CM2 organisent une vente de fromage** en provenance de **la fromagerie artisanale d'Arinthod** située dans le Jura.

Les commandes devront nous parvenir pour le vendredi 1^{er} décembre.

Le règlement se fera, si possible par chèque, à l'ordre de l' **APPEL** (ou éventuellement en espèces, merci de donner le montant exact !)

Les colis seront à récupérer à l'école vers le 20 décembre. (on vous précisera par messagerie)

Nom de l'enfant	Nom de l'enseignant(e) :
-----------------------	--------------------------------

		Prix à l'unité	Quantité	Montant
« COMTÉ EXTRA » DOUX Comté jeune de 7 mois d'affinage. Saveurs délicates lactiques de beurre et de crème de lait.	(970 g minimum)	19,00 €		
	(470 g minimum)	11,00 €		
« COMTÉ EXTRA » FRUITE Comté de 13 mois d'affinage. Plus robuste et fruité. Arômes chaleureux de fruits secs ou de noix.	(970 g minimum)	21,00 €		
	(470 g minimum)	13,00 €		
« COMTE EXTRA » VIEILLE RESERVE Comté de plus de 18 mois. Fromage très mature avec une pâte présentant de nombreux cristaux. Saveurs soutenues et intenses, torréfiées	(970 g minimum))	23,00 €		
	(470 g minimum)	14,00 €		
MOELLEUX D'ARINTHOD Création exclusive du maitre fromager. Pâte molle à croute mixte (lavée et fleurie). Texture crémeuse et fondante. Saveurs douces, lactiques et réconfortantes	(410 g minimum)	12,00 €		
MORBIER FRUITE AOP Affiné au moins 85 jours. Issu d'une toute petite fromagerie artisanale	(470 g minimum)	13,00 €		
RACLETTE LAIT CRU Sélection du Maître fromager. Issue d'une petite fromagerie artisanale du Jura	(970 g minimum))	19,00 €		
TOME DU JURA Sélection du Maitre fromager. Pâte onctueuse et douce, avec de petites ouvertures (trous). Saveur et parfum légers de lait voire de noisette	(Minimum 470 g)	14,00 €		
	Total		€