

Le petit-déjeuner : Local, frais, bio, circuit court

Les boissons

- . Le café est torréfié par « Les Cafés Dagobert » à Châtillon-sur-Chalarnonne, **Ain**. Bio et équitable.
- . Les thés bio, en feuilles, du monde entier, sont achetés au Shelter, **de l'autre côté de la rue**.
- . Les infusions bio sont produites par « Des Fleurs en Soi », à Treffort, **Ain**.
- . Les jus de pomme, raisin et mélangés sont bio, proviennent du GAEC des Plantaz à Flaxieu, **Ain**.
- . Le jus d'orange est pressé à la demande. Les oranges ne sont pas bio.

La boulangerie, les céréales

- . Les pains et viennoiseries 100 % pur beurre sont réalisés par 2 boulangeries de **Bourg-en-Bresse**, La Grenouillère (20 m) et La Boulangerie Bouvard (400 m).
- . Toutes les céréales et garnitures sont achetées en magasin Bio, à **Bourg-en-Bresse**, sauf les Corn Flakes.

Les produits laitiers

- . Le lait, les beurres et les yaourts nature viennent de la Laiterie d'Étrez, **Ain**. Appellation AOP Crème et Beurre de **Bresse**.
- . Les yaourts aux fruits, sans conservateur, sont réalisés par la Ferme Désiris à Bâgé-la-Ville, **Ain**.

. L'assortiment de fromages provient de différentes fromageries, du marché... Une préférence aux fromages de l'**Ain** (comté, Bresse-bleu) et des départements voisins.

Le salé

- . La charcuterie vient de chez Laurent Janet, boucher de **l'autre côté de la rue**, jambons et saucisson élaborés avec des porcs fermiers d'**Auvergne**.
- . La truite provient de **Rhône-Alpes** ou de l'**Ain** et est fumée au « Fumet des Dombes », Saint-André-de-Corcy, **Ain**.
- . Les œufs sont achetés aux Poulailleurs de Chrysodor, Saint-Denis-lès-Bourg, **Ain**. Poules élevées en plein air, **œufs bio**. Les œufs brouillés ont une recette simple : des œufs, du beurre, du sel et du poivre.
Sur demande, œufs à la coque.

Le sucré

- . Les confitures « Extra » de fruits rouges sont créées au Lycée Agricole Les Sardières à **Bourg-en-Bresse**.
- . Les confitures artisanales de fruits jaunes sont réalisées par Isabelle et Didier, « La Belle Saison », à Chanoz-Chatenay, **Ain**. Sans additif, fruits du jardin ou de petits producteurs.
- . Les miels proviennent du Rucher des Louvatières, à Leyment, **Ain**.
- . La pâte à tartiner est faite par la Boulangerie-Chocolaterie Bouvard, à **Bourg-en-Bresse**.
- . Les fruits, de saison, viennent de France de préférence.