

Sous réserve de livraison par nos fournisseurs.

*Ces produits sont d'origine France. Nous privilégions les producteurs locaux.

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
Midi	Crêpe emmental Cuisse de poulet* Blettes à la tomate Yaourt Fruit	Salade verte et sa garniture Saucisse* Gratin d'aubergine Fromage sec Flan	Carottes râpées Jambon blanc* Coquille Yaourt fermier Fruit	Salade de tomate Caillette* Ecrasé de PDT Fromage sec Gâteau au marron	Salade de lentilles Poisson Haricots Yaourt Fruit	Salade de riz Courgettes farcies Fromage sec Cookies	Betterave en salade Veau* marenco Polenta Yaourt Fruit
Soir	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage

Possibilité de remplacer le plat principal par le **plat de substitution** de la semaine :

Ebly / Godiveau

Nos producteurs locaux :

Boulangerie La Tradition Préauvoise – Préaux

Boulangerie Pailloux – Annonay

Boulangerie Neboit – ST Martinde Valamas

Boulangerie Claret - ST Martin de Valamas

Boulangerie André – Le Cheylard

Boucherie Largeron -St Cyr

Boucherie Les Fermiers de l'Ardèche - Félines

Yaourts Fermiers Délices du Bois Madame – Colombier le vieux / Les 3 sources – St Félicien



- POTAGES
- PATISSERIES

90 % des plats cette semaine

Rappel :

Les repas sont livrés froids.

Les barquettes sont à conserver entre 0°et 3°C.

Les plats sont à réchauffer au micro-ondes (ôter l'opercule, durée environ 2mn /650W) ou verser le contenu dans une casserole à feu doux.