

Sous réserve de livraison par nos fournisseurs.

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

| | LUNDI 23 | MARDI 24 | MERCREDI 25 | JEUDI 26 | VENDREDI 27 | SAMEDI 28 | DIMANCHE 29 |
|-------------|--|---|--|---|---|---|---|
| Midi | Salade de thon et pois chiche Sauté de volaille* Purée de potiron Fromage sec St Genix | Charcuterie Rôti de porc Petits pois Yaourt Fruit | Carottes râpées Poulet* basquaise Riz Fromage sec Sablés | Salade verte Tartiflette Yaourt Fruit | Friand à la viande Poisson Epinard Fromage sec Flan | Salade de coleslaw Pot au feu* Yaourt fermier Fruit | Quiche Lorraine Paupiette de dinde* Choux de Bruxelles poêlés Fromage sec Fruit |
| Soir | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage | Potage |

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

93 % 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.