

# Menu du 20 au 26 novembre – semaine 47

Sous réserve de livraison par nos fournisseurs.

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

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
Midi	Céleri remoulade <b>Rôti de dinde</b> <b>Gratin de potiron</b> Yaourt Fruit	Cœur de palmier <b>Bœuf bourguignon</b> <b>Coquille</b> Fromage sec Gâteau roulé	Haricots en salade <b>Saucisse</b> <b>Lentilles</b> Yaourt fermier Fruit	Pizza <b>Œuf</b> <b>Epinard</b> Fromage sec Flan	Pamplemousse <b>Poisson sauce au</b> <b>beurre</b> <b>Riz</b> Yaourt Fruit	Salade verte <b>Hachis</b> <b>parmentier</b> Yaourt Fruit	Carottes râpées <b>Gâteau de foie</b> <b>Quenelle sauce</b> <b>tomate</b> Fromage sec Bourdaloue
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 Préauxoise – 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

Plus facile la vie ...  
Un sourire en plus !



- POTAGES
- PATISSERIES

83 % 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.