

Menu du 12 au 18 février – semaine 07

Sous réserve de livraison par nos fournisseurs.

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

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
Midi	Salade de thon et pois chiche Sauté de volaille* Purée de potiron Yaourt aromatisé Fruit	Lentilles en salade Paupiette de veau* Gratin de chou-fleur Fromage sec Cake aux raisins	Carottes râpées Poulet* basquaise Riz Yaourt fermier Fruit	Betteraves râpées Pot au feu* Fromage sec Flan	Friand à la viande Poisson Epinard Yaourt aromatisé Fruit	Salade verte Tartiflette Yaourt nature Fruit	Tarte poireaux Saucisse au vin* Navets Fromage sec Chouquettes
Soir	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage

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

Coquillettes / jambon blanc

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 Dugand – St Victor

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

96 % 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.