

Menu du 19 au 25 février – semaine 08

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	Endives en salade <u>Lasagnes</u> Yaourt aromatisé Fruit	Salade de coleslaw <u>Escalope de volaille à la crème*</u> <u>Polenta</u> Fromage sec Gâteau à la poire	Cœur d'artichaut <u>Godiveau*</u> <u>Choux de Bruxelles poêlés</u> Yaourt fermier Fruit	Céleri remoulade <u>Daube*</u> <u>Riz</u> Fromage sec Crème chocolat	Cake aux olives <u>Quenelle au brochet</u> <u>Champignons</u> Yaourt aromatisé Fruit	Salade verte <u>Choucroute</u> Yaourt nature Fruit	Tarte à l'oignon <u>Boulette d'Agneau</u> <u>Purée de carotte</u> Fromage sec Crumble
Soir	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	

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

Haricots / Omelette

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.