

Menu du 25 au 31 mars – semaine 13

Sous réserve de livraison par nos fournisseurs.

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

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29	SAMEDI 30	DIMANCHE 31
Midi	Poireaux en salade <u>Gâteau de foie</u> <u>Quenelles sauce tomate</u> Yaourt Aromatisé Fruit	Salade de coleslaw <u>Saucisse de volaille*</u> <u>Mogettes</u> Fromage sec Cookies aux raisins	Brocolis en vinaigrette <u>Riz cantonais</u> Yaourt fermier Fruit	Taboulé de printemps <u>Jambonneau*</u> <u>Purée de céleri</u> Fromage sec Flan	Mr quiche <u>Poisson</u> <u>Carottes vichy</u> Yaourt Aromatisé Fruit	Salade concombre <u>Sauté Lapin</u> <u>Macaroni</u> Yaourt Nature Fruit	Tomme en salade <u>Caillette*</u> <u>Pomme de terre boulangère</u> Fromage sec Gâteau au marron
Soir	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	

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

ESCALOPE DE PORC / POELE DE LEGUMES

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 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

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.