

# Menu du 1er au 07 avril – semaine 14

Sous réserve de livraison par nos fournisseurs.

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

	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05	SAMEDI 06	DIMANCHE 07
Midi	Charcuterie <b>Gratin de Crozet</b> Yaourt Fruit	Crêpe jambon <b>Nuggets</b> <b>Chou-fleur poêlé</b> Fromage sec Mousse chocolat	Betterave en salade <b>Saucisse*</b> <b>Lentilles</b> Yaourt fermier Fruit	Pizza <b>Filet de dinde*</b> <b>Fenouil au jus</b> Fromage sec Flan	Salade d'haricots <b>Paëlla fruits de mer / chorizo</b> Yaourt Fruit	Céleri remoulade <b>Rôti de porc*</b> <b>Petit pois à la française</b> Yaourt Fruit	Salade verte <b>Bœuf Bourguignon*</b> <b>Ecrasé de PDT</b> Fromage sec Chausson aux pommes
Soir	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	

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

OMELETTE / HARICOTS

## 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



- POTAGES
- PATISSERIES

82 % 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.