

## Menu du 29 avril au 05 mai – semaine 18

Sous réserve de livraison par nos fournisseurs.

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

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03	SAMEDI 04	DIMANCHE 05
Midi	Carottes râpées <u>Jambon blanc*</u> <u>Crique</u> Yaourt Aromatisé Fruit	Flammekuche <u>Godiveau*</u> <u>Blettes au jus</u> Fromage sec Mousse de fruits	Salade de quinoa <u>Omelette</u> <u>Epinards</u> Yaourt fermier Fruit	Macédoine <u>Blanquette de poulet*</u> <u>Riz</u> Fromage sec Flan	Champignons à la grecque <u>Poisson</u> <u>Coquille</u> Yaourt Aromatisé Fruit	Cake au thon <u>Paupiette de veau*</u> <u>Haricots beurre</u> Yaourt Nature Fruit	Flan d'asperges <u>Sauté de porc*</u> <u>Jardinière de légumes</u> Fromage sec Madeleine
Soir	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage

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

SAUCISSON A L'AIL / PETIT POIS

### 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



1<sup>er</sup> réseau national  
et associatif de  
service à la personne



- POTAGES
- PATISSERIES

80 % 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.