

Menu du 10 au 16 juin – semaine 24

Sous réserve de livraison par nos fournisseurs.

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

	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	 VENDREDI 14	SAMEDI 15	DIMANCHE 16
Midi	Salade de pâtes Tomate farcie Yaourt aromatisé Fruit	Œufs mimosa Jambon blanc* Purée de brocoli Fromage sec Flan	Salade de tomates Risotto de poulet* aux champignons Yaourt nature fermier Fruit	Quiche Lorraine Escalope de dinde* Gratin de courgettes Fromage sec Mousse chocolat	Salade de lentilles Poisson Haricots plats Yaourt aromatisé Fruit	Salade niçoise Sauté de porc* Purée de PDT Yaourt nature Fruit	Carottes cuites à la marocaine Couscous agneau Fromage sec Sablés
Soir	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage

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

Godiveau / 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^{er} réseau national
et associatif de
service à la personne



- **POTAGES**
- **PÂTISSERIES**

92 % 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.