

## Menu du 17 au 23 juin – semaine 25

Sous réserve de livraison par nos fournisseurs.

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

	<b>LUNDI 17</b>	<b>MARDI 18</b>	<b>MERCREDI 19</b>	<b>JEUDI 20</b>	<b>VENDREDI 21</b>	<b>SAMEDI 22</b>	<b>DIMANCHE 23</b>
<b>Midi</b>	Cœur d'Artichaut <b>Coquillettes aux saucisses de Strasbourg</b> Yaourt aromatisé Fruit	Pizza <b>Saucisse* Jardinière de légumes</b> Fromage sec Flan	Betterave en salade <b>Poulet basquaise* Riz</b> Yaourt nature fermier Fruit	Macédoine <b>Chipolatas de volaille* Boulgour</b> Fromage sec Gâteau roulé	Flan de courgettes <b>Quenelles au brochet sauce nantua</b> Yaourt aromatisé Fruit	Salade d'avocats / Fêta / Oignons rouges <b>Parmentier de canard</b> Yaourt nature Fruit	Melon / Pastèque <b>Charcuterie* Taboulé Chips</b> Fromage sec Cookies
<b>Soir</b>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage

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

Œufs / Epinards

### 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**
- **PÂTISSERIES**

83% 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.