

Menu du 29 juillet au 04 août – semaine 31

Sous réserve de livraison par nos fournisseurs.

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

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02	SAMEDI 03	DIMANCHE 04
Midi	Cœur d'Artichaut Coquillettes aux saucisses de Strasbourg Yaourt aromatisé Fruit	Pizza Paupiette de veau* Jardinière de légumes Fromage sec Flan vanille	Betterave en salade Poulet basquaise* Riz Yaourt nature fermier Fruit	Macédoine Godiveau aux herbes * Boulgour Fromage sec Clafoutis	Flan de courgettes Quenelles au brochet sauce nantua Yaourt aromatisé Fruit	Salade d'avocats / Féta / Oignons rouges Parmentier de canard Yaourt nature Fruit	Melon / Pastèque Charcuterie* Taboulé Chips Fromage sec Gâteau marbré
Soir	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^{er} 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.