

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Midi	Salade de coleslaw <u>Macaroni à la Maltaise</u> Yaourt Fruit	Flammekueche <u>Sauté de porc *</u> <u>Poêlée de Brocolis</u> Fromage sec Mousse chocolat	Fond d'artichaut <u>Chipolatas de volaille*</u> <u>Riz pilaf</u> Yaourt fermier Fruit	Pain de légumes <u>Paupiette de veau*</u> <u>Champignons à la crème</u> Fromage sec Meringue	Chou-fleur vinaigrette <u>Brandade</u> Yaourt Fruit	Salade verte <u>Cassoulet</u> Yaourt Fruit	Charcuterie <u>Rôti de dinde*</u> <u>Purée de céleri</u> Fromage sec Tarte au citron
Soir	Potage						
Plat de substitution			POELEE DE LEGUMES / OMELETTE				



88 % des plats cette semaine

Sous réserve de livraison par nos fournisseurs.

**Ces produits sont d'origine France.*

Nos producteurs locaux :

Boulangerie :

La Tradition Préauvoise - Préaux / Pailloux - Annonay

La Main Blanche - ST Martinde Valamas / Claret - ST Martin de Valamas / André - Le Cheylard

Boucherie :

Dugand St Victor / Les Fermiers de l'Ardèche - Félines

Yaourts fermiers :

Délices du Bois Madame - Colombier le vieux / Les 3 sources - St Félicien

Fruits Aurélien Dulac - Annonay

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.

