

MENU SEMAINE 44 DU LUNDI 28 OCTOBRE AU 03 NOVEMBRE

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 01	SAMEDI 02	DIMANCHE 03
Midi	Salade de quinoa <u>Jambon* braisé</u> <u>Petits pois à la française</u> Yaourt aromatisé Fruit	Poireaux en salade <u>Blanquette de veau*</u> <u>Pâtes</u> Fromage sec Crumble	Salade de Museau <u>Paupiette de dinde*</u> <u>Purée de navets</u> Yaourt fermier nature Fruit	Quiche Lorraine <u>Rôti de porc*</u> <u>Salsifis au jus</u> Fromage sec Crème vanille	Betteraves râpées <u>Poisson sauce citron</u> <u>Carottes Vichy</u> Yaourt aromatisé Fruit	Salade verte <u>Saucisson à l'ail</u> <u>Gratin dauphinois</u> Yaourt nature Fruit	Macédoine <u>Andouillette*</u> <u>Riz pilaf</u> Fromage sec Brownie
Soir	Potage						
Plat de substitution	HARICOT / NUGGETS						



78 % 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.

