

MENU SEMAINE 45 DU LUNDI 04 AU 10 NOVEMBRE

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08	SAMEDI 09	DIMANCHE 10
Midi	Céleri remoulade <u>Boulette d'Agneau</u> <u>Gratin de potiron</u> Yaourt aromatisé Fruit	Pamplemousse <u>Bœuf bourguignon*</u> <u>Coquillette</u> Fromage sec Gâteau roulé	Haricots en salade <u>Saucisse*</u> <u>Lentilles</u> Yaourt fermier Fruit	Pizza <u>Œuf</u> <u>Epinard</u> Fromage sec Flan	Cœur de palmier <u>Poisson sauce au beurre</u> <u>Riz créole</u> Yaourt aromatisé Fruit	Salade verte <u>Hachis parmentier</u> Yaourt nature Fruit	Carottes râpées <u>Gâteau de foie</u> <u>Quenelle sauce tomate</u> Fromage sec Bavarois aux fruits
Soir	Potage						
Plat de substitution	PETIT POIS/ GODIVEAU						



80 % des plats cette semaine

Sous réserve de livraison par nos fournisseurs.

**Ces produits sont d'origine France.*

Nos producteurs locaux :

Boulangerie :

La Tradition Préauxoise - 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.

