

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28	SAMEDI 01	DIMANCHE 02
Midi	Cœur d'artichaut <u>Lasagnes</u> Yaourt aromatisé Fruit	Salade de coleslaw <u>Escalope de veau *</u> <u>Polenta</u> Fromage sec Gâteau au marron	Crêpe jambon fromage <u>Godiveau aux herbes*</u> <u>Navets au jus</u> Yaourt fermier Fruit	Tarte à l'oignon <u>Blanquette de lapin</u> <u>Purée de carotte</u> Fromage sec Flan chocolat	Macédoine <u>Quenelle au brochet</u> <u>Champignons</u> Yaourt aromatisé Fruit	Salade verte <u>Choucroute garnie</u> Yaourt nature Fruit	Endives en salade <u>Daube*</u> <u>Riz</u> Fromage sec Tarte aux pommes
Soir	POTAGE						
Plat de substitution	HARICOTS / NUGGETS						



76 % 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

Claret - ST Martin de Valamas / André – Le Cheylard

Boucherie :

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

Yaourts fermiers :

GAEC Des Près du Moulin – Désaignes / GAEC Les 3 sources – St Félicien

Fruits :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

