

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

