

## SEMAINE 10 – DU LUNDI 03 AU DIMANCHE 09 MARS

	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07	SAMEDI 08	DIMANCHE 09
Midi	Carottes râpées <b>Jambon blanc*</b> <b>Crique</b> Yaourt Aromatisé Fruit	Flammekuche <b>Godiveau*</b> <b>Blettes au jus</b> Fromage sec Cookies chocolat	Macédoine <b>Blanquette de poulet*</b> <b>Riz</b> Yaourt fermier Fruit	Salade de quinoa <b>Œufs</b> <b>Epinards</b> Fromage sec Flan caramel	Champignons à la grecque <b>Poisson</b> <b>Coquille</b> Yaourt Aromatisé Fruit	Cake au thon <b>Paupiette de veau*</b> <b>Haricots beurre</b> Yaourt Nature Fruit	Flan d'asperges <b>Sauté de porc*</b> <b>Jardinière de légumes</b> Fromage sec Tarte Tatin
Soir	POTAGE						

Possibilité de remplacer le plat principal par le **plat de substitution** de la semaine

SAUCISSON A L'AIL / PETIT POIS



76 % des plats cette semaine

**Sous réserve de livraison par nos fournisseurs.**

*\*Ces produits sont d'origine France.*

**Nos producteurs locaux :**

Boulangerie :

La Tradition Préauoise - 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

