

## SEMAINE 11 – DU LUNDI 10 AU DIMANCHE 16 MARS

	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14	SAMEDI 15	DIMANCHE 16
Midi	Betterave en salade <b>Saucisse de volaille*</b> <b>Mogettes</b> Yaourt Aromatisé Fruit	Crêpe jambon <b>Sauté d'agneau</b> <b>Chou-fleur poêlé</b> Fromage sec Brownie	Charcuterie <b>Gratin de Crozet</b> Yaourt fermier Fruit	Pizza <b>Filet de dinde*</b> <b>Fenouil au jus</b> Fromage sec Flan vanille	Salade d'haricots <b>Paëlla fruits de mer / chorizo</b> Yaourt Fruit	Céleri remoulade <b>Rôti de porc*</b> <b>Petit pois à la française</b> Yaourt Fruit	Tomme en salade <b>Caillette*</b> <b>Purée de pomme de terre</b> Fromage sec Tarte Normande
Soir	POTAGE						
Possibilité de remplacer le plat principal par le <b>plat de substitution</b> de la semaine					OMELETTE / HARICOTS		



86 % 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

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