

## SEMAINE 12 – DU LUNDI 17 AU DIMANCHE 23 MARS

	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21	SAMEDI 22	DIMANCHE 23
Midi	Brocolis en vinaigrette <b>Riz cantonnais</b> Yaourt Aromatisé Fruit	Salade verte <b>Hachis parmentier</b> Fromage sec Gâteau au vin blanc	Salade de coleslaw <b>Saucisse*</b> <b>Lentilles</b> Yaourt fermier Fruit	Taboulé de printemps <b>Grillade de porc*</b> <b>Gratin de céleri</b> Fromage sec Flan	Mr quiche <b>Poisson</b> <b>Carottes vichy</b> Yaourt Aromatisé Fruit	Poireaux en salade <b>Gâteau de foie</b> <b>Quenelles sauce</b> <b>tomate</b> Yaourt Nature Fruit	Salade concombre <b>Bœuf Bourguignon*</b> <b>Macaroni</b> Fromage sec Tarte citron
Soir	POTAGE						
Possibilité de remplacer le plat principal par le <b>plat de substitution</b> de la semaine					PAUPIETTE DE VEAU / POELE DE LEGUMES		



86 % 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