

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28	SAMEDI 29	DIMANCHE 30
Midi	Carottes râpées Jambon blanc* Crique Yaourt Aromatisé Fruit	Flammekuche Godiveau* Blettes au jus Fromage sec Gâteau à la carotte	Macédoine Blanquette de poulet* Riz Yaourt fermier Fruit	Salade de quinoa Œufs Epinards Fromage sec Crème chocolat	Champignons à la grecque Poisson Coquille Yaourt Aromatisé Fruit	Cake au thon Paupiette de veau* Haricots beurre Yaourt Nature Fruit	Flan d'asperges Sauté de porc* Jardinière de légumes Fromage sec Tarte à la poire
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 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