

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
Midi	Brocolis en vinaigrette Riz cantonnais Yaourt Aromatisé Fruit	Salade verte Hachis parmentier Fromage sec Crème chocolat	Salade de coleslaw Saucisse* Lentilles Yaourt fermier Fruit	Taboulé de printemps Grillade de porc* Gratin de céleri Fromage sec Clafoutis aux prunes	Mr quiche Poisson Carottes vichy Yaourt Aromatisé Fruit	Poireaux en salade Gâteau de foie Quenelles sauce tomate Yaourt Nature Fruit	Salade concombre Bœuf Bourguignon* Macaroni Fromage sec Tarte citron
Soir	POTAGE						
Possibilité de remplacer le plat principal par le plat de substitution 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



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