

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08	SAMEDI 09	DIMANCHE 10
Midi	Salade de pâtes Tomate farcie Yaourt aromatisé Fruit	Salade de lentilles Jambon blanc* Purée de brocoli Fromage sec Cakes aux raisins	Salade de tomates Risotto de poulet* aux champignons Yaourt nature fermier Fruit	Quiche Lorraine Escalope de dinde* Gratin de courgettes Fromage sec Flan vanille	Charcuterie Poisson Haricots plats Yaourt aromatisé Fruit	Salade niçoise Sauté de porc* Purée de PDT Yaourt nature Fruit	Carottes cuites à la marocaine Couscous agneau/merguez Fromage sec Cookies chocolat
Soir	POTAGE						
Possibilité de remplacer le plat principal par le plat de substitution de la semaine					Godiveau / Petits pois		



85 % 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

Fruits :

Fruits du plateau Annonéen - 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

