

	LUNDI 1ER	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05	SAMEDI 06	DIMANCHE 07
Midi	Salade de quinoa Jambon braisé* Petits pois à la française Yaourt aromatisé Fruit	Courgettes râpées Boulette de bœuf* Poêlée de Brocolis Fromage sec Crumble	Charcuterie Paupiette de dinde* Purée de navets Yaourt fermier Fruit	Quiche Lorraine Rôti de porc* Salsifis au jus Fromage sec Crème vanille	Salade de betteraves Poisson sauce citron Carottes Vichy Yaourt aromatisé Fruit	Poireaux en salade Saucisson à l'ail Gratin dauphinois Yaourt nature Fruit	Macédoine Andouillette* Riz pilaf Fromage sec Brownie
Soir	POTAGE						
Possibilité de remplacer le plat principal par le plat de substitution de la semaine					Coquillettes aux saucisses de Strasbourg		



95 % 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

