

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
Midi	Céleri remoulade <u>Sauté d'Agneau</u> <u>Gratin de potiron</u> Yaourt aromatisé Fruit	Haricots en salade <u>Bœuf bourguignon*</u> <u>Pâtes</u> Fromage sec Gâteau roulé	Pamplermousse <u>Saucisse*</u> <u>Lentilles</u> Yaourt fermier Fruit	Pizza <u>Œuf</u> <u>Epinard</u> Fromage sec Flan	Cœur de palmier <u>Poisson sauce au</u> <u>beurre</u> <u>Riz créole</u> Yaourt aromatisé Fruit	Salade de tomates <u>Hachis parmentier</u> Yaourt nature Fruit	Carottes râpées <u>Gâteau de foie</u> <u>Quenelle sauce tomate</u> Fromage sec Bavarois aux fruits
Soir	POTAGE						
Possibilité de remplacer le plat principal par le <u>plat de substitution</u> de la semaine					SAUCISSON A CUIRE / PDT VAPEUR		



79 % des plats cette semaine

Sous réserve de livraison par nos fournisseurs. *Ces produits sont d'origine France.

Nos producteurs locaux :

Boulangerie :

La Tradition Préauxoise - 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

