

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
Midi	Terrine de maquereau <b>Saucisse de Morteau*</b> <b>Lentilles</b> Yaourt aromatisé Gâteau Marbré	Carottes râpées <b>Gratin de pâtes au blanc de poulet*</b> Fromage sec Fruit	Friand à la viande <b>Omelette</b> <b>Haricots beurre</b> Yaourt fermier Fruit	Céleri remoulade <b>Veau marengo*</b> <b>Riz pilaf</b> Fromage sec Flan saveur caramel	Pizza <b>Poisson</b> <b>Fondue de poireau</b> Yaourt aromatisé Fruit	Salade verte <b>Fricassée de boudin*</b> Yaourt nature Fruit	Betteraves râpées <b>Sauté de canard en sauce*</b> <b>Poêlée de légumes oubliés</b> Fromage sec Tarte aux pommes à la cannelle
Soir	POTAGE						
Possibilité de remplacer le plat principal par le <b>plat de substitution</b> de la semaine					Blettes au jus / Godiveau		



81 % des plats cette semaine

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

#### Nos producteurs locaux :

##### Boulangerie :

La Tradition Préauchoise - 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





*1<sup>er</sup> réseau national  
et associatif de  
service à la personne*