

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28
Midi	Salade de thon et pois chiche <u>Boulette d'agneau*</u> <u>Purée de butternut</u> Yaourt aromatisé Cookies aux raisins	Salade de perles <u>Endives au jambon*</u> Fromage sec Fruit	Chou-fleur vinaigrette <u>Paupiette de veau *</u> <u>Riz</u> Yaourt fermier Fruit	<u>Mousse de canard</u> <u>Sauté de sanglier</u> <u>Purée aux cèpes</u> <u>Fromage sec</u> <u>Bûche de Noël</u>	Cake aux olives <u>Poisson</u> <u>Epinard</u> Yaourt aromatisé fruit	Oeufs mimosa <u>Pot au feu et ses légumes*</u> Yaourt nature Fruit	Tarte poireaux <u>Chipolatas*</u> <u>Petits pois</u> Fromage sec Flan saveur chocolat
Soir	POTAGE						
Possibilité de remplacer le plat principal par le <b>plat de substitution</b> de la semaine				Haricots / Nuggets			



93 % 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*

