

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 1ER
Midi	Terrine de maquereau <u>Saucisse de Morteau*</u> <u>Lentilles</u> Yaourt aromatisé Gâteau aux yaourts	Carottes râpées <u>Gratin de pâtes au blanc de poulet*</u> Fromage sec Fruit	Friand à la viande <u>Omelette</u> <u>Haricots beurre</u> Yaourt fermier Fruit	Céleri remoulade <u>Veau marengo*</u> <u>Riz pilaf</u> Fromage sec Flan vanille	Pizza <u>Poisson</u> <u>Fondue de poireau</u> Yaourt aromatisé Fruit	Salade verte <u>Fricassée de boudin*</u> Yaourt nature Fruit	Betteraves râpées <u>Sauté de canard en sauce*</u> <u>Poêlée de légumes oubliés</u> Fromage sec Tarte multi-fruits
Soir	POTAGE						
Possibilité de remplacer le plat principal par le <u>plat de substitution</u> 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 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

