

	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06	SAMEDI 07	DIMANCHE 08
Midi	Salade de thon et pois chiche <u>Boulette d'agneau*</u> <u>Purée de butternut</u> Yaourt aromatisé Sacristain	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	Œufs mimosa <u>Pot au feu et ses légumes*</u> Fromage sec Flan saveur chocolat	Cake aux olives <u>Poisson</u> <u>Epinard</u> Yaourt aromatisé Fruit	Salade verte <u>Tartiflette</u> Yaourt nature Fruit	Tarte poireaux <u>Chipolatas*</u> <u>Petits pois</u> Fromage sec Cookies aux raisins
Soir	POTAGE						
Possibilité de remplacer le plat principal par le <u>plat de substitution</u> de la semaine					Carotte vichy / Nuggets		



71% 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

