

	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03	SAMEDI 04	DIMANCHE 05
Midi	Salade d'haricots Jambon blanc* Crique Yaourt Aromatisé Flan vanille	Flammeküche Godiveau* Blettes au jus Fromage sec Fruit	Macédoine Blanquette de poulet* Riz Yaourt fermier Fruit	Taboulé de printemps Œufs Epinards Fromage sec Cake aux raisins	Salade de chou rouge Poisson Coquille Yaourt Aromatisé Fruit	Cake au thon Paupiette de veau* Haricots beurre Yaourt Nature Fruit	Flan d'asperges Sauté de porc* Jardinière de légumes Fromage sec Fondant chocolat
Soir	POTAGE						
Possibilité de remplacer le plat principal par le plat de substitution de la semaine					SAUCISSON A L'AIL / PETIT POIS		



75 % des plats cette semaine

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

Nos producteurs locaux :

Boulangerie :

La Tradition Préauoise - 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

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

