

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
Midi	Brocolis en vinaigrette Riz cantonais Yaourt Aromatisé Flan chocolat	Salade verte Hachis parmentier Fromage sec Fruit	Champignons à la grecque Saucisse* Lentilles Yaourt nature fermier Fruit	Salade piémontaise Grillade de porc* Gratin de céleri Fromage sec Gâteau marbré	Mr quiche Poisson Carottes vichy Yaourt Aromatisé Fruit	Poireaux en salade Gâteau de foie Quenelles sauce tomate Yaourt Nature Fruit	Salade concombre Bœuf Bourguignon* Macaroni Fromage sec Sablés
Soir	POTAGE						
Possibilité de remplacer le plat principal par le plat de substitution de la semaine					PAUPIETTE DE VEAU / POELE DE LEGUMES		



85 % 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

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

