

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
Midi	Salade d'haricots <b>Jambon blanc*</b> <b>Crrique</b> Yaourt Aromatisé Financier	Flammeküche <b>Godiveau*</b> <b>Blettes au jus</b> Fromage sec Fruit	Macédoine <b>Blanquette de poulet*</b> <b>Riz</b> Yaourt fermier Fruit	Taboulé de printemps <b>Œufs</b> <b>Epinards</b> Fromage sec Mousse au chocolat	Salade de chou rouge <b>Poisson</b> <b>Coquille</b> Yaourt Aromatisé Fruit	Cake au thon <b>Paupiette de veau*</b> <b>Haricots beurre</b> Yaourt Nature Fruit	Flan d'asperges <b>Sauté de porc*</b> <b>Jardinière de légumes</b> Fromage sec Tarte Multi-fruits
Soir	POTAGE						
Possibilité de remplacer le plat principal par le <b>plat de substitution</b> 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 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

