

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22	SAMEDI 23	DIMANCHE 24
Midi	Betterave en salade <b>Saucisse de volaille*</b> <b>Mogettes</b> Yaourt Aromatisé Gâteau marbré	Crêpe jambon <b>Sauté d'agneau</b> <b>Chou-fleur poêlé</b> Fromage sec Fruit	Charcuterie <b>Gratin de Crozet</b> Yaourt fermier Fruit	Pizza <b>Filet de dinde*</b> <b>Fenouil au jus</b> Fromage sec Flan vanille	Carottes râpées <b>Paëlla fruits de mer / chorizo</b> Yaourt Aromatisé Fruit	Céleri remoulade <b>Rôti de porc*</b> <b>Petit pois à la française</b> Yaourt Nature Fruit	Tomme en salade <b>Caillette*</b> <b>Purée de pomme de terre</b> Fromage sec Tarte aux pommes
Soir	POTAGE						
Possibilité de remplacer le plat principal par le <b>plat de substitution</b> de la semaine					OMELETTE / HARICOTS		



77 % des plats cette semaine

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

#### Nos producteurs locaux :

##### Boulangerie :

La Tradition Préauvoise - Préaux / Pailloux – Annonay

##### Boucherie :

Dugand St Victor

##### 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