

	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06	SAMEDI 07	DIMANCHE 08
Midi	Pamplemousse <u>Jambon braisé*</u> <u>Petits pois à la française</u> Yaourt aromatisé Gâteau à la crème de marrons	Poireaux vinaigrette <u>Coquillettes aux saucisses de Strasbourg</u> Fromage sec Fruit	Charcuterie <u>Paupiette de dinde*</u> <u>Purée de navets</u> Yaourt nature Fruit	Quiche lorraine <u>Boulette de bœuf</u> <u>Poêlée de brocolis</u> Fromage sec Cookies	Crêpe jambon <u>Poisson sauce citron</u> <u>Carottes Vichy</u> Yaourt aromatisé Fruit	Courgettes râpées <u>Saucisson à l'ail</u> <u>Gratin dauphinois</u> Yaourt nature Fruit	Macédoine <u>Chili con carne</u> Fromage sec Tarte aux mirabelles
Soir	POTAGE						
Possibilité de remplacer le plat principal par le <u>plat de substitution</u> de la semaine					GODIVEAU / PRINTANIERE DE LEGUMES		



90 % 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 / Boulangerie Schuler Lamastre / Boulangerie Pailloux – Annonay

Boucherie :

Dugand St Victor



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