

# Février 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Du 2 Au 6 Février	Soupe <b>maison</b> Chili con carne <b>Bœuf de la FDC</b> Riz <b>BIO</b> Petit suisse Fruits <b>BIO</b>	Lentilles <b>BIO</b> vinaigrette Tortellini ricotta épinard Fromage rapée Fruits <b>BIO</b>		Betteraves Poulet à la crème Pâtes Fromage rapé Fruits <b>BIO</b>	Charcuterie <b>FDC</b> Tourtons raviolés <b>De la maison Bourg</b> Fromage Crêpes <b>MAISON</b>
Du 9 Au 13 Février	Coleslaw <b>maison</b> Sauté de porc <b>FDC</b> Ebbly <b>HVE</b> Fruits <b>BIO</b>	Pizza <b>maison</b> Tajine de légumes Semoule <b>BIO</b> Fromages Compote <b>BIO</b>		carottes rapées <b>BIO</b> Pâtes maison Beynet <b>BIO</b> Sauce bolognaise Fromage rapée Compote <b>BIO</b>	Hot dog Saucisses <b>FDC</b> Potatoes Mayo maison Oreillettes <b>Maison</b>

origine : Porc Veau Beuf Agneau : ferme des candis Chabestan (=FDC) ; Poulet : Viande origine France (VF).

Légumes : origines locales : ferme Jardin de Jouvent Bio (=JDJ) et Esat de Rosans (EDR) en bio, échanges paysans légumes locaux et/ou bio et

Autre si pas le choix, ou de mon jardin (DMJ) .

Lentilles pois chiche : GAEC des hautes plaines le Bersac Bio (HPB). Herbes aromatiques : Pist'o aromes label Hautes Alpes, Trescléoux.

Pommes, compotes : Illy fruits Laragne bio . Oeufs bio famille Gautier au Bersac.

TOUS LES MENUS SONT SOUMIS A APPROVISIONNEMENT