

# Février 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Du 2 Au 6 Février	<p>Soupe <b>maison</b>  Chili con carne  <b>Bœuf de la FDC</b>  Riz <b>BIO</b>  Petit suisse  Fruits <b>BIO</b></p>	<p>Lentilles <b>BIO</b> vinaigrette  Tortelini ricotta épinard  Fromage rapée  Fruits <b>BIO</b></p>		<p>Betteraves  Poulet à la crème  Pates  Fromage rapé  Fruits <b>BIO</b></p>	Charcuterie <b>FDC</b> Tourtons ravioles <b>De la maison Bourg</b> Fromage Crêpes <b>MAISON</b>
Du 9 Au 13 Fevrier	<p>Coleslow <b>maison</b>  Sauté de porc <b>FDC</b>  Ebbly <b>HVE</b>  Fruits <b>BIO</b></p>	<p>Pizza <b>maison</b>  Tajine de légumes  Semoule <b>BIO</b>  Fromages  Compote <b>BIO</b></p>		carottes rapées <b>BIO</b> Pates 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>
<p>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</p>					