

# JANVIER 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
du 5 Au 9 Janvier	Salade verte BIO Veau aux Olives Riz BIO Fruits BIO	Carotte rapées Chili sin carné Semoule <u>Bio</u> Petit suisse		Soupe <b>MAISON</b> Pot au feu <u>Viande : FDC</u> Fromage <u>AOP</u> Fruits <u>BIO</u>	Lentilles BIO Oursons BIO à la crème Fromage rapée <b>Galette des rois maison</b>
Du 12 Au 16 Janvier	Betteraves/emmental Lasagnes Boeuf:FDC Fruits	poireaux et cœur de Palmier vinaigrette Légumes roti mayo maison Pomme de terre <b>BIO</b> Fromage Compote <u>BIO</u>		Salade mexicaine Poisson pané Riz BIO Fruits BIO	Salade verte Oreilles d'âne Petit suisse Canelé
Du 19 Au 23 Janvier	Carotte rapées Saucisses <u>FDC</u> Lentilles <b>BIO</b> Fruits <b>BIO</b>	Charcuterie de la <u>FDC</u> Ravioli Fromage rapées Fruits <b>BIO</b>		Soupe <b>MAISON</b> Carbonnade de Boeuf <u>FDC</u> Polenta crémeuse Yaourt aux Fruits <u>bio</u>	Cake aux olives <b>MAISON</b> Quenelles à la tomate Petit suisse Liégeois chocolat Crème choco : Ebrard Chantilly Maison
Du 26 Au 30 Janvier	Soupe <b>MAISON</b> Porc <u>FDC</u> à la moutarde Ebbly Fruits <b>BIO</b>	Carottes rapées Tarte feuilletée à la pomme de terre <u>Maison</u> Yaouts Fruits <b>BIO</b>		Salade verte Hachis parmentier Fromage Fruits	Betteraves <b>BIO</b> Tajines de légumes Semoule <b>BIO</b> Petit suisse Roses des sables <b>MAISON</b>

origine : Porc Veau Beuf Agneau : ferme des candis Chabestan (=FDC) ; Poulet : Viande origine France (VF). Tourtons ravioles : Maison Bourg fait main à Gap. 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 :SAS LES TILLEULS, Garde Colombe.

Herbes aromatiques : Pist'o aromes label Hautes Alpes, Trescléoux. Pommes, compotes : Illy fruits Laragne bio. Farine bio : Farine du Soleil Savournon. Oeufs bio famille Gautier au Bersac. TOUS LES MENUS SONT SOUMIS A APPROVISIONNEMENT