Juin Juillet 2025

	lundi	mardi	rcr	jeudi	vendredi
du 23 Au 27 Juin	salade de tomates <u>BIO</u> Poissons pané égalim Riz <u>BIO</u> Fruits <u>BIO</u>	Concombre BIO Gnocci à la Romaine MAISON Petits pois carottes à La Française MAISON YaourtBIO		Melon Saucisses grillées <u>FDC</u> Pomme de terre <u>BIO</u> Compote <u>BIO</u> ILLY	Salade verte <u>BIO</u> Petit ours <u>BIO</u> à la crème Fromage râpé Dessert surprise De fin d'année <u>MAISON</u>
Du 30 Juin Au 4 Juillet	crudité Daube de bœuf FDC à la provençale Ebbly <mark>FRANCAIS</mark> Crème chocolat	salade verte <u>BIO</u> Tajine de légumes Semoule <u>BIO</u> Fromage <u>AOP</u> <u>Fruits</u>	1	Concombre <u>BIO</u> Pâtes de Savournon <u>BIO</u> Du Moulin d'Eugénie Sauce Bolognaise <u>viande FDC</u> ou Fondré <u>fromagerie de</u> L'ubaye Fruits	repas froid: Salade de riz (riz BIO) Poulet FRANCAIS Aux herbes de pce Fromage Glaces

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 : SAS les Tilleuls Garde Colombe Bio (=SAS,T).

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