Entreprise Adaptée LOU JAS

04160 Château-Amoux

Tél: 04 92 64 08 72

MENU DE LA SEMAINE du Lundi 20 Octobre au Vendredi 24 Octobre 2025



Lundi

20-oct

Salade de Blé BIO façon Taboulé (1)

Quenelles Sauce Tomate (3)

Carottes BIO Persillade



AB

Fromage + Biscuit (1; 3; 7)

Mardi

21-oct

Origine Viande

FRANCE

Betteraves BIO Vinaigrette (10)

Rôti de Porc à la Crème (7)

Gnocchis (1; 3)

Produit Laitier

Banane

Mercredi

22-oct **Origine Viande**

UE

Salade verte (10)

Raviolis à la Viande Sauce Tomate (1; 3)

Fruit ou Compote

Yaourt au Sucre de Canne BIO (7)

LISTE DE ALLERGÈNES :

1 CEREALES contenant du GLUTEN

2 CRUSTACES

Jendi

23-oct

Vendredi

24-oct

Concombre Vinaignette (10)

Pommes de Terre Farcies

Riz aux Légumes BIO

Fromage

Compote

3 ŒUFS

4 POISSONS

5 ARACHIDES

6 SOJA

7 LAIT

9 CELERI

8 FRUITS A COQUES

Rosette "LABEL ROUGE"

Mijoté de Poisson MSC au Lait de Coco (4; 7)

Épinards BIO à la Crème (7)

Fruit ou Compote

Crème à la Vanille (7)

10 MOUTARDE

11 GRAINES DE SESAME

12 SULFITES

13 LUPIN

14 MOLLUSQUES

Le Responsable de production

Thomas LENOBLE

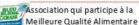
La Diététicienne BEAUDUN Sandra

Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

legende :







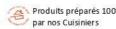


Repas sans Protéines Animales



AB

l'Agriculture

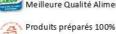












20-oct

21-oct

23-oct

24-oct

Tél: 04 92 64 08 72

Lundi

Mardi

Mercredi

Jendi

Vendredi

LEGENDE :

MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE du Lundi 20 Octobre au Vendredi 24 Octobre 2025



LISTE DE ALLERGÈNES :

Salade de Blé BIO façon Taboulé (1)

Quenelles Sauce Tomate (3)

Carottes BIO Persillade

Fromage + Biscuit (1; 3; 7)

Betteraves BIO Vinaigrette (10)

Crousty Végétal

Gnocchis (1; 3)

Petits Suisses Aromatisés

ΑB Banane

Salade verte (10)

Raviolis aux Épinards

22-oct

Fruit 1 CEREALES contenant du GLUTEN AB

Yaourt au Sucre de Canne BIO (7) 2 CRUSTACES

3 ŒUFS

Repas sans

Protéines Animales

4 POISSONS Concombre Vinaigrette (10)

> **Tomates Farcies** 5 ARACHIDES

Riz aux Légumes BIO 6 SOJA

Edam 7 LAIT

Compote 8 FRUITS A COQUES

9 CELERI

10 MOUTARDE Œufs Durs Mayonnaise

Mijoté de Poisson MSC au Lait de Coco (4; 7) 11 GRAINES DE SESAME

Épinards BIO à la Crème (7) 12 SULFITES

Compote en Gourde 13 LUPIN

14 MOLLUSQUES Crème à la Vanille (7)

Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

Le responsable production La Diététicienne

Association qui participe à la

Meilleur Qualité Alimentaire

du Département 04 et 05

Thomas LENOBLE BEAUDUN Sandra

Produits Issues

Géographique

Biologique

Label rouge

Produits préparés 100% de l'Agriculture par nos cuisiniers

poissons issus de Produits issus d'Agriculteurs la pêche Durable