Entreprise Adaptée LOU JAS
04160 Château-Amoux
Tél : 04 92 64 08 72

LOU JAS

MENU DE LA SEMAINE
du Lundi 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre2025

Menu Basque *Lundi* *13-oct* Origine Viande FRANCE		Salade Basque (3,10) Poulet Basquaise Poêlée Basque Compote Gâteau Basque (1,3,7)
Menu Français *Mardi* *14-oct* Origine Viande FRANCE		Pâté en Croûte Bœuf Carottes Haricots Verts BIO Persillade Prunes Yaourt aux Fruits BIO (7)
Mercredi *15-oct* **Menu Americain**		Coleslaw aux Carottes BIO Fish ans Chips (1) Sauce Mayonnaise (3,10) Fromage Donuts au Sucre (1,3,7)
Menu Suisse *Jeudi* *16-oct* Origine Viande UE		Salade Verte (10) Tartiflette (7) Emmental Compote en Vrac
Vendredi *17-oct* **Menu Maroc**		Salade de Pois Chiche au Fromage Blanc au Curry (7) Boulettes Végétales façon Tajine Semoule BIO au Raisin (1) Crème dessert Orange

LISTE DE ALLERGÈNES :

1 CEREALES contenant du GLUTEN
2 CRUSTACES
3 ŒUFS
4 POISSONS
5 ARACHIDES
6 SOJA
7 LAIT
8 FRUITS A COQUES
9 CELERI
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 :

- Indication Géographique Protégée
- Produits issus de l'Agriculture Biologique
- Label rouge
- Association qui participe à la Meilleure Qualité Alimentaire
- Produits préparés 100% par nos Cuisiniers
- Produits issus d'Agriculteurs du Département 04 et 05
- Repas sans Protéines Animales
- Poissons issus de la Pêche Durable

Entreprise Adaptée LOU JAS
04160 Château-Arnoux
Tél : 04 92 64 08 72

LOU JAS

MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE
du Lundi 06 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Lundi *6-oct*	**Menu Basque**	Salade Basque (3,10) Galette de Soja-Epinards-Emmental Poêlée Basque Compote Gâteau Basque (1,3,7)
Mardi *7-oct*	**Menu Français**	Œufs Durs Mayonnaise Quenelles Haricots Verts BIO Persillade Prunes Yaourt aux Fruits BIO (7)
Mercredi *8-oct*	**Menu Americain**	Coleslaw aux Carottes BIO Fish ans Chips (1) Sauce Mayonnaise (3,10) Fromage Donuts au Sucre (1,3,7)
Jeudi *9-oct*	**Menu Suisse**	Salade Verte (10) Gratin de Pommes de Terre au Reblochon Emmental Compote en Vrac
Vendredi *10-oct*	**Menu Maroc**	Salade de Pois Chiche au Fromage Blanc au Curry (7) Boulettes Végétales façon Tajine Semoule BIO au Raisin (1) Crème dessert Orange

LA SEMAINE DU GOÛT

LISTE DE ALLERGÈNES :

1 CEREALES contenant du GLUTEN
2 CRUSTACES
3 ŒUFS
4 POISSONS
5 ARACHIDES
6 SOJA
7 LAIT
8 FRUITS A COQUES
9 CELERI
10 MOUTARDE
11 GRAINES DE SESAME
12 SULFITES
13 LUPIN
14 MOLLUSQUES

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

Le responsable production
Thomas LENOBLE

La Diététicienne
BEAUDUN Sandra

LEGENDE :

- Indication Géographique Protégée
- Produits issues de l'Agriculture Biologique
- Label rouge
- Association qui participe à la Meilleur Qualité Alimentaire
- Produits préparés 100% par nos cuisiniers
- Produits issus d'Agriculteurs du Département 04 et 05
- Repas sans Protéines Animales
- poissons issus de la pêche Durable