## Entreprise Adaptée LOU JAS

04160 Château-Amoux Tél: 04 92 64 08 72

## MENU DE LA SEMAINE

du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025



Lundi

17-HOV

Salade de Choux Chinois (10)

Nuggets de Poulet et Ketchup (1; 3; 7)

Haricots Plats

Biscuit

Crème Chocolat BIO (7)

AB

Mardi

18-nov

Haut de Cuisse de Poulet Rôti au Basilic (au Thym)

Taboulé à l'Oriental (1)

Épinards BIO à la Crème (10)

Yaourt Nature et Sucre

Clémentine

**Origine Viande** FRANCE



Mercredi

19-nov

**Origine Viande** 

FRANCE

Jendi

20-nov

Potage de Légumes

Sauté de Porc

Courgettes BIO Sautées

Compote

Gâteau de Riz (7)

LISTE DE ALLERGÈNES :

1 CEREALES contenant du GLUTEN

2 CRUSTACES

4 POISSONS

5 ARACHIDES

3 ŒUFS

Gratin de Pâtes aux Légumes "Maison" (1; 3)

Salade de Chou Fleur BIO

6 SOJA

7 LAIT

8 FRUITS A COQUES

11 GRAINES DE SESAME



Fromage

Purée à la Fraise BIO

9 CELERI

10 MOUTARDE

Vendredi 21-nov



Salade de Harictots verts BIO (10)

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

Röstis de Légumes

Pomme

AB

Yaourt aux Fruits (7)

13 LUPIN

12 SULFITES

14 MOLLUSQUES

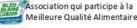
Le Responsable de production Thomas LENOBLE

La Diététicienne BEAUDUN Sandra

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

legende :

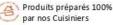




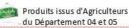














Jendi

Vendredi

20-nov

21-nov

## MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE

du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

Crème Chocolat BIO (7)

Potage de Légumes





Taboulé à l'Oriental (1) Boulettes de Lentilles vertes BIO Mardi 18-nov Épinards BIO à la Crème (10) ΑĔ Yaourt Nature et Sucre Clémentine

Galettes de Soja/Épinards Mercredi 19-nov Courgettes BIO Sautées ΑB Compote

LISTE DE ALLERGÈNES :

1 CEREALES contenant du GLUTEN Gâteau de Riz (7) 2 CRUSTACES

3 ŒUFS

Salade de Chou Fleur BIO 4 POISSONS

Gratin de Pâtes aux Légumes "Maison" (1; 3) 5 ARACHIDES

6 SOJA

7 LAIT Fromage

Purée à la Fraise BIO

8 FRUITS A COQUES

9 CELERI

13 LUPIN

10 MOUTARDE Salade de Harictots verts BIO (10)

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

Pomme

11 GRAINES DE SESAME

Röstis de Légumes 12 SULFITES

Yaourt aux Fruits (7) 14 MOLLUSQUES

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

Le responsable production

La Diététicienne

Thomas LENOBLE **BEAUDUN Sandra** legende : Association qui participe à la Repas sans Protéines Animales Géographique Meilleur Qualité Alimentaire Produits préparés 100% Produits issues de l'Agriculture par nos cuisiniers poissons issus de Produits issus d'Agriculteurs la pêche Durable Label rouge du Département 04 et 05