

Entreprise Adaptée LOU JAS

04160 Château-Amoux

Tél : 04 92 64 08 72

**MENU DE LA SEMAINE**du Lundi 26 Janvier 2026 au Vendredi 30 Janvier 2026**Salade de Pâtes (1; 3)****Lundi****26-janv****Origine Viande****FRANCE****Haut de Cuisse de Poulet aux Champignons (7)****Épinards BIO****Plumetis****Clémentine****Feuilleté aux Légumes (1; 3)****Mardi****27-janv****Origine Viande****FRANCE****Saucisse de Toulouse****Flageolets sauce Tomate****Pomme****Fromage Blanc BIO et Sucre (7)****Salade Verte et Fromage de Brebis (7; 10)****Mercredi****28-janv****Origine Viande****UE****Escalope Viennoise (1; 3)****Gratin de Chou Fleur BIO (1; 7)****Compote****Paris Brest (1; 3; 7; 8)****LISTE DE ALLERGÈNES :****1 CEREALES contenant du GLUTEN****2 CRUSTACES****3 OEUFS****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****Concombre au Fromage Blanc et Menthe (7; 10)****Jeudi****29-janv****Chili Sin Carne "Maison"****Riz BIO****Crème à la Vanille****Ananas****Salade Coleslaw (3; 10)****Vendredi****30-janv****Tomato Fish (1; 3; 4)****Boulgour aux Légumes****Fromage à la Coupe****Compote en Vrac****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****Association qui participe à la Meilleure Qualité Alimentaire****Produits issus de l'Agriculture Biologique****Produits préparés 100% par nos Cuisiniers****Label rouge****Produits issus d'Agriculteurs du Département 04 et 05****Repas sans Protéines Animales****Poissons issus de la Pêche Durable**



MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE
du Lundi 26 Janvier 2026 au Vendredi 30 Janvier 2026

Lundi 26-janv**Salade de Pâtes (1; 3)****Croq'Fromage Végétal****Épinards BIO****Plumetis****Clémentine****Mardi 27-janv****Feuilleté aux Légumes (1; 3)****Picoussel Galettes aux Blettes****Flageolets sauce Tomate****Pomme****Fromage Blanc BIO et Sucre (7)****Mercredi 28-janv****Escalope de Blé Pané****Gratin de Chou Fleur BIO (1; 7)****Compote****Paris Brest (1; 3; 7; 8)****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****Jeudi 29-janv****Concombre au Fromage Blanc et Menthe (7; 10)****Chili Sin Carne "Maison"****Riz BIO****Crème à la Vanille****Ananas****Vendredi 30-janv****Salade Coleslaw (3; 10)****Tomato Fish (1; 3; 4)****Boulgour aux Légumes****Fromage à la Coupe****Compote en Vrac**

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

Le responsable production

Thomas LENOBLE

La Diététicienne

BEAUDUN Sandra

LEGENDE :Indication
Géographique
ProtégéeAssociation qui participe à la
Meilleur Qualité AlimentaireProduits Issues
de l'Agriculture
Biologique

Label rouge

Produits préparés 100%
par nos cuisiniersProduits issus d'Agriculteurs
du Département 04 et 05Repas sans
Protéines Animalespoissons issus de
la pêche Durable