

## Entreprise Adaptée LOU JAS

04160 Château-Arnoux

Tél : 04 92 64 08 72



### MENU DE LA SEMAINE

du Lundi 02 Février 2026 au Vendredi 06 Février 2026

Lundi



Salade Verte et Croûtons (1; 10)  
Filet de Poisson MSC façon Basquaise (4)  
Semoule BIO (1)  
Compote Gourde  
Crêpes et Confiture (1; 3; 7)



2-févr



Mardi  
Origine Viande

UE

Terrine de Campagne et Cornichon  
Boulettes d'Agneau façon Tajine  
Carottes BIO Persillade  
Raisin  
Fromage Blanc Vanille (7)

Mercredi

4-févr

Origine Viande

UE

Salade de Tomates au Basilic (10)  
Blanquette de Volaille (7)  
Duo de Choux BIO  
Kiri  
Compote Pomme-Vanille en Vrac

#### LISTE DE ALLERGÈNES :

1 CÉREALES contenant du GLUTEN  
2 CRUSTACES

#### 3 ŒUFS

Jeudi  
Origine Viande

UE

Potage de Légumes BIO  
Pâtes à la Carbonnara (1; 3; 7)  
Fromage Rapé (7)  
Camembert à la Coupe  
Salade de Fruits au Sirop

#### 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

Vendredi  
Origine Viande

6-févr



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



Repas sans  
Protéines Animales



Produits issus  
de l'Agriculture  
Biologique



Produits préparés 100%  
par nos Cuisiniers



Produits issus d'Agriculteurs  
du Département 04 et 05



Poissons issus de  
la Pêche Durable

**MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE**  
du Lundi 02 Février 2026 au Vendredi 06 Février 2026



<b>Lundi</b>	<b>2-févr</b>	<p>Salade Verte et Croûtons (1; 10)</p> <p>Filet de Poisson MSC façon Basquaise (4)</p> <p>Semoule BIO (1)</p> <p>Compote Gourde</p> <p>Crêpes et Confiture (1; 3; 7)</p>
--------------	---------------	---



<b>Mardi</b>	<b>3-févr</b>	<p>Terrine aux Trois Légumes</p> <p>Boulettes Soja/Tomate/Basilic</p> <p>Carottes BIO Persillade</p> <p>Raisin</p> <p>Fromage Blanc Vanille (7)</p>
--------------	---------------	---

<b>Mercredi</b>	<b>4-févr</b>	<p>Salade de Tomates au Basilic (10)</p> <p>Pané de Blé au Fromage et Épinards</p> <p>Duo de Choux BIO</p> <p>Kiri</p> <p>Compote Pomme-Vanille en Vrac</p>
-----------------	---------------	---

**LISTE DE ALLERGÈNES :**

1 CÉREALES 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

<b>Jundi</b>	<b>5-févr</b>	<p>Potage de Légumes BIO</p> <p>Pâtes à la Crème et aux Champignons</p> <p>Fromage Rapé (7)</p> <p>Camembert à la Coupe</p> <p>Salade de Fruits au Sirop</p>
--------------	---------------	--

<b>Vendredi</b>	<b>6-févr</b>	<p>Salade Piémontaise (3;10)</p> <p>Quenelles Sauce Tomate</p> <p>Courgettes Sautéées BIO</p> <p>Berlingo Pomme</p> <p>Crème Dessert BIO (7)</p>
-----------------	---------------	--

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