

Entreprise Adaptée LOU JAS

04160 Château-Arnoux

Tél : 04 92 64 08 72



MENU DE LA SEMAINE

du Lundi 23 Février 2026 au Vendredi 27 Février 2026

Lundi
23-févr

	Salade de Choux Fleurs BIO (10)	
	Filet de Poisson MSC à l'aneth (4; 7)	
	Poêlée de Légumes "Maison"	
	Compote	
	Mousse au Marron (7)	

Lundi
23-févr

Mardi
24-févr

	Betteraves BIO Vinaigrette (10)	
	Bœuf aux Carottes	
	Riz BIO	
	Edam	
	Compote BIO	

Mardi
24-févr

Origine Viande
UE

	Concombre et Fromage de Brebis Vinaigrette (7; 10)	
	Sauté de Veau aux Herbes	
	Pâtes BIO (1; 3)	
	Creme vanille	
	Poire	

Mercredi
25-févr

LISTE DE ALLERGÈNES :

- 1 CÉRÉALES 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
26-févr

	Feuilleté au Fromage (1; 3; 7)	
	Poêlée de Lentilles BIO aux Légumes	
	et aux Pois Chiche "Maison"	
	Cookies	
	Yaourt Aromatisé BIO (7)	

Jeudi
26-févr

Vendredi
27-févr

	Potage de Légumes BIO	
	Saucisse de Toulouse	
	Gratin de Courges (1; 7)	
	Poire	
	Fromage Blanc + Sucre (7)	

Vendredi
27-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



Label rouge



Produits issus
de l'Agriculture
Biologique



Poissons issus de
la Pêche Durable



Produits issus d'Agriculteurs
du Département 04 et 05



MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE

du Lundi 23 Février 2026 au Vendredi 27 Février 2026

Lundi	23-févr	<p>Salade de Choux Fleurs BIO (10)</p> <p>Filet de Poisson MSC à l'aneth (4; 7)</p> <p>Poêlée de Légumes "Maison"</p> <p>Compote</p> <p>Mousse au Marron (7)</p>
Mardi	24-févr	<p>Betteraves BIO Vinaigrette (10)</p> <p>Égrainé de Seitan</p> <p>Riz BIO</p> <p>Edam</p> <p>Compote BIO</p>
Mercredi	25-févr	<p>Concombre et Fromage de Brebis Vinaigrette (7; 10)</p> <p>Bouchée de Butternut aux lentilles corail et Mozarella</p> <p>Pâtes BIO (1; 3)</p> <p>Creme vanille</p> <p>Poire</p>
Judi	26-févr	<p>Feuilleté au Fromage (1; 3; 7)</p> <p>Poêlée de Lentilles BIO aux Légumes et aux Pois Chiche "Maison"</p> <p>Cookies</p> <p>Yaourt Aromatisé BIO (7)</p>
Vendredi	27-févr	<p>Potage de Légumes BIO</p> <p>Roulé Végétal goût Merguez</p> <p>Gratin de Courges (1; 7)</p> <p>Poire</p> <p>Fromage Blanc + Sucre (7)</p>

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