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

LOU JAS

MENU DE LA SEMAINE
du Lundi 02 Novembre 2026 au Vendredi 06 Novembre 2026

Lundi	Salade de Riz Niçois (4; 10)	
2-nov	Boulettes de Pois Chiches et Poivrons BIO	
0	Haricots Verts BIO Persillade	
0	Fruits au Sirop	
	Pomme BIO	
Mardi	Œufs Durs Mayonnaise (3,10)	
3-nov	Crispy de Poulet Pané au Corn Flakes et ses sauces (1; 3; 7)	
Origine Viande	Gratin de Pâtes BIO à la Courge (1; 7)	
France	Ananas	
	Donuts d'Halloween (1; 3; 7)	
Mercredi	Salade d'Endives-Noix-Fromage (7,8,10)	
4-nov	Émincé de Porc aux Herbes Sauce Moutarde (10,7)	
Origine Viande	Poêlée de Légumes BIO	
UE	Compote	
	Petits Suisses Nature et Sucre (7)	
Jeudi	Carottes Râpées BIO Vinaigrette (10)	
5-nov	Sauté d'Agneau Sauce Tomate au Basilic	
Origine Viande	Blé BIO (1)	
THOARD	Fromage	
	Compote en Vrac BIO	
Vendredi	Boulgour aux Légumes du Soleil (1,10)	
6-nov	Filet de Poisson MSC au Curry (4,7)	
	Gratin de Chou Fleur BIO	
	Banane	
	Mousse au Marron (7)	

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 Directeur Adjoint
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

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

Lundi	**2-nov**	Salade de Riz Niçois (4; 10) Boulettes de Pois Chiches et Poivrons BIO Haricots Verts BIO Persillade Fruits au Sirop Pomme BIO
Mardi	**3-nov**	Œufs Durs Mayonnaise (3,10) Crispy Végétal et ses sauces Gratin de Pâtes BIO à la Courge (1; 7) Ananas Donuts d'Halloween (1; 3; 7)
Mercredi	**4-nov**	Salade d'Endives-Noix-Fromage (7,8,10) Émincé Végétal Poêlée de Légumes BIO Compote Petits Suisses Nature et Sucre (7)
Jeudi	**5-nov**	Carottes Râpées BIO Vinaigrette (10) Omelette à la Tomate Blé BIO (1) Fromage Compote en Vrac BIO
Vendredi	**6-nov**	Boulgour aux Légumes du Soleil (1,10) Filet de Poisson MSC au Curry (4,7) Gratin de Chou Fleur BIO Banane Mousse au Marron (7)



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