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

LOU JAS

MENU DE LA SEMAINE
du Lundi 16 Novembre 2026 au Vendredi 20 Novembre 2026

Lundi	Coleslaw (10)	
16-nov	Nuggets de Poisson (1; 3; 7)	
0	Haricots Plats	
0	Clémentine	
	Crème Chocolat BIO (7)	
Mardi	Taboulé (1)	
17-nov	Haut de Cuisse de Poulet Rôti au Thym	
Origine Viande	Épinards Béchamel (1; 7)	
France	Biscuit	
	Ananas	
Mercredi	Potage de Légumes BIO	
18-nov	Rôti de Porc au Jus de Viande	
Origine Viande	Courgettes BIO Sautées	
France	Compote	
	Yaourt Aromatisé BIO	
Jeudi	Salade de Chou Fleur BIO	
19-nov	Emincé de Bœuf Façon Daube Provençale	
Origine Viande	Riz BIO	
France	Camembert	
	Purée à la Fraise BIO	
Vendredi	Salade de Haricots Verts BIO (10)	
20-nov	Ravioles BIO aux Légumes du Soleil	
	à la Sauce Tomate (1; 3)	
	Salade de Fruits	
	Petits Suisses Aromatisés (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
- Association qui participe à la Meilleure Qualité Alimentaire
- Repas sans Protéines Animales
- Produits issus de l'Agriculture Biologique
- Produits préparés 100% par nos Cuisiniers
- Label rouge
- Produits issus d'Agriculteurs du Département 04 et 05
- 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 16 Novembre 2026 au Vendredi 20 Novembre 2026

Lundi	**16-nov**	Coleslaw (10) Nuggets de Poisson (1; 3; 7) Haricots Plats Clémentine Crème Chocolat BIO (7)
Mardi	**17-nov**	Taboulé (1) Palet au Chèvre Épinards Béchamel (1; 7) Biscuit Ananas
Mercredi	**18-nov**	Potage de Légumes BIO Boulettes de Légumes Courgettes BIO Sautées Compote Yaourt Aromatisé BIO
Jeudi	**19-nov**	Salade de Chou Fleur BIO Émincé Végétal Riz BIO Camembert Purée à la Fraise BIO
Vendredi	**20-nov**	Salade de Haricots Verts BIO (10) Ravioles BIO aux Légumes du Soleil à la Sauce Tomate (1; 3) Salade de Fruits Petits Suisses Aromatisés (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