NU PORTAGE A DOMICILE Jouques – Novembre 202

Labels Egalim :

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Label Rouge
- Menu végétarien
- Haute valeur environnementale
- Appellation d'origine protégée
- Pêche durable
- Appellation d'origine contrôlée

Nos engagements :

- Produit local
- Dessert maison
- Viande d'origine France
- 100% fraîcheur
- Plat du terroir

LUNDI 02 Novembre	MARDI 03 Novembre	MERCREDI 04 Novembre	JEUDI 05 Novembre	VENDREDI 06 Novembre	SAMEDI 07 Novembre	DIMANCHE 08 Novembre
Friand au fromage	Velouté de pois	Demi-pamplemousse	Carottes râpées	Salade composée	Salade d'endive et bleu	Macédoine
Foie de veau	Jambon braisé	Pâtes bolognaise	Daube de boeuf	Filet de colin sauce blanche	Tête de veau sauce gribiche	Rôti de porc
Omelette	Pané végétal	Pâtes bolognaise de lentilles	Sauté de pois chiche	Falafels sauce blanche	Galette végé	Croustifromage
Potatoes	Poêlée de pomme de terre et légumes		Gnocchis	Riz pilaf	Panais rôti	Purée de potimarron
Carré frais	Yaourt aux fruits	Comté AOP	Yaourt nature	Rondelé aux noix	Pont-l'évêque	Faisselle
Crème dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme coing	Poire cuite sauce au vin	Flan au caramel	Choux
LUNDI 09 Novembre	**MARDI 10 Novembre**	**MERCREDI 11 Novembre**	**JEUDI 12 Novembre**	**VENDREDI 13 Novembre**	**SAMEDI 14 Novembre**	**DIMANCHE 15 Novembre**
Menu bio				***Menu bio***		
Salade mixte	Poireaux vinaigrette	Feuilleté au fromage	Salade niçoise	Salade de mâche	Salade de betteraves et oranges	Crêpes aux champignons
Saucisses	Omelette	Quenelle sauce nantua	Choucroute	Steak hâche en sauce	Cuisse de poulet rôtie	Sauté de boeuf
Saucisses veggie		Quenelle nature sauce tomate	Choucroute, saucisse veggie	Œufs florentine	Falafels en sauce	Omelette
Gratin de chou-fleur	Gratin de pâtes et brocolis	Riz pilaf		Haricots plats	Gratin de chou-fleur	Pomme de terre grenailles
Fromage blanc	Yaourt	Tomme AOP	Bleu bresse	Fromage blanc	Fourme d ambert	Faisselle
Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Poire au vin	Compote	Mousse au chocolat	Tarte tropezienne
LUNDI 16 Novembre	**MARDI 17 Novembre**	**MERCREDI 18 Novembre**	**JEUDI 19 Novembre**	**VENDREDI 20 Novembre**	**SAMEDI 21 Novembre**	**DIMANCHE 22 Novembre**
	Menu toulousain			***Menu bio***		
Salade d'haricots verts	Mousse de canard	Macédoine	Salade de brocolis cuit	Salade mixte	Poireaux vinaigrette	Terrine de caille aux raisins
Curry de poulet	Cassoulet	Blanquette de volaille	Filet de lieu sauce citron	Boulettes de boeuf en sauce	Paleron sauce au vin	Pilons de poulet grillés
Curry de pois chiche	Haricots blancs gratinés	Blanquette de lentilles	Pané végétal	Falafels en sauce	Omelette au fromage	Croustifromage
Riz créole	Salade verte à l'ail	Ecrasé de pomme de terre	Petits pois	Pâtes	Carottes rôties au miel	Poêlée de légumes
Edam	Edam	Saint nectaire AOP	Yaourt nature	Cantal jeune AOP	Brie	Yaourt nature
Salade de fruits	Croustade aux pommes	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Paris brest
LUNDI 23 Novembre	**MARDI 24 Novembre**	**MERCREDI 25 Novembre**	**JEUDI 26 Novembre**	**VENDREDI 27 Novembre**	**Samedi 28 Novembre**	**Dimanche 29 Novembre**
		Menu BIO				
Soupe d'automne	Salade de choux rouge	Soupe à l'oignon	Salade de mâche et noix	Salade mixte	Rosette	Betteraves
Cannellonis aux légumes	Escalope de dinde panée, quartier de citron	Lasagnes	Sauté de bœuf	Tortillas de pomme de terre	Rôti de porc	Rognons en sauce
	Galette veggie	Lasagnes ricotta épinards	Sauté de lentilles	Haricots plats	Œufs aurore	Falafels en sauce
	Pomme de terre sautées	Salade verte	Carottes rôties		Petits pois aux oignons	Pomme vapeur
Faiselle	Tartare ail et fines herbes	Emmental	Mimolette	Cantale jeune AOP	Yaourt nature	Faisselle
Compote de poire, biscuit	Fruit de saison	Compote maison	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Eclair au café
LUNDI 30 Novembre	**MARDI 01 Décembre**	**MERCREDI 02 Décembre**	**JEUDI 03 Décembre**	**VENDREDI 04 Décembre**	**Samedi 05 Décembre**	**Dimanche 06 Décembre**
Pâté de campagne						
Risotto de merlu et poireaux						
Risotto de poireaux et fèves						
Rondelé aux noix						
Gâteau maison						

Menu végétarien

Menu à thème

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

22/09/2026