

MENU PORTAGE Jouques – Octobre 2026

Labels Egalim :	LUNDI 28 Septembre	MARDI 29 Septembre	MERCREDI 30 Septembre	JEUDI 01 Octobre	VENDREDI 02 Octobre	SAMEDI 03 Octobre	DIMANCHE 04 Octobre
				Menu veggie			
Produit issu de l'agriculture biologique				Salade verte Lasagnes aux légumes	Pissaladière Pesca de colin meunière MSC	Salade de chou Jambon braisé	Rosette, cornichons Foie de veau persillés
Label Rouge					Galette veggie	Croustifromage	Sauté de lentilles
Menu végétarien				Cantal jeune AOP Yaourt aux fruits mixés	Carottes vichy Camembert Liégeois Vanille	Aubergine à la parmesane Bleu-bresse Salade de fruits	Ecrasé de pomme de terre Yaourt Paris-brest
Haute valeur environnementale							
Appellation d'origine protégée							
Pêche durable							
Appellation d'origine contrôlée							
Nos engagements :	LUNDI 05 Octobre	MARDI 06 Octobre	MERCREDI 07 Octobre	JEUDI 08 Octobre	VENDREDI 09 Octobre	SAMEDI 10 Octobre	DIMANCHE 11 Octobre
	Menu veggie	Menu bio					
	Poireaux vinaigrettes Omelette aux fromages	Salade composée Boulettes de bœuf Falafels	Croque-chèvre Sauté de poulet au curry Sauté de pois chiche	Saucisson à l'ail Goulash de bœuf Goulash végété	Terrine de la mer Filet de merlu à l'oseille Œufs sauce aurore	Duo de crudités Blanquette de veau Blanquette végété	Champignons à la grecque Aioli garni Aioli végété
	Brocolis sautés Gouda Crème dessert	Semoule Vache kiri Fruit de saison	Gratin de courge Yaourt Gâteau maison	Pâtes Tomme de savoie IGP Compote	Pommes terre grenailles Petit suisse Fruit de saison	Carottes rôties Faisselle Pomme au four	Mimolette Eclair au café
Le printemps (menu veggie)	LUNDI 12 Octobre	MARDI 13 Octobre	MERCREDI 14 OCTOBRE	JEUDI 15 Octobre	VENDREDI 16 Octobre	SAMEDI 17 Octobre	DIMANCHE 18 Octobre
	L'été (bio)	L'automne	L'hiver	Les 4 saisons			
Produit local	Houmous petit pois et menthe Tagliatelles sauce aux fèves	Gaspacho, basilic et croutons Lieu jaune sauce poivrons Omelette aux poivrons Aubergine à la parmesane	Coleslaw Rôti de porc à la moutarde Galette veggie sauce moutarde Gratin de butternut Camembert Carrot cake	Salade de chou rouge Daube de bœuf Sauté de lentilles Gnocchis Bleu de bresse Poire au chocolat	Radis beurre Poulet aux herbes Nuggets de blé Gratin dauphinois Faisselle Tarte tatin	Salade de tomates Andouillettes braisées Saucisse veggie Pôlée campagnarde Tomme grise Fruit de saison	Rillettes de thon Poulet rôti Nuggets de blé Potatoes maison Fromage blanc Tarte tatin
Dessert maison							
Viande d'origine France							
100% fraîcheur							
Plat du terroir	LUNDI 19 Octobre	MARDI 20 Octobre	MERCREDI 21 Octobre	JEUDI 22 Octobre	VENDREDI 23 Octobre	SAMEDI 24 Octobre	DIMANCHE 25 Octobre
	Menu Bio	Menu veggie					
	Salade de concombre Sauté de dinde safranée Œufs à la florentine Pomme de terre persillés Yaourt nature Fruit de saison	Salade de pois chiche Steak de bœuf Galette veggie Epinards à la crème Babybel Crème dessert	Salade composée Sauté de bœuf Sauté de lentilles Haricots verts persillés Fromage blanc Cake aux pommes	Friand fromage Raviolis de légumes en sauce Saint-nectaire AOP Riz au lait	Tarte fine Lieu jaune au curry Falafels en sauce Gratin de chou-fleur Carré frais Fruit de saison	Poireaux vinaigrette Jambon braisé Croustifromage Pomme grenailles Camembert Salade de fruits	Assortiment de charcuterie Daube de bœuf Sauté végété Gnocchis à la romaine Roquefort Tarte bourdaloue
Menu végétarien	LUNDI 26 Octobre	MARDI 27 Octobre	MERCREDI 28 Octobre	JEUDI 29 Octobre	VENDREDI 30 Octobre	SAMEDI 31 Octobre	DIMANCHE 01 Novembre
	Menu bio	Menu d'Halloween					
	Chou rouge en vinaigrette Rôti de bœuf Nuggets veggie Pomme paillason Yaourt lait de vache Fruit de saison	Carottes rapées Saucisses Saucisses veggie Lentilles Brie Fruit de saison	Quiche Bœuf braisé Haricots blancs en sauce Haricots beurre persillés Camembert Yaourt aux fruits Bio	Œuf dur sur lit de salade Tagliatelles au saumon Tagliatelles au pesto Tomme catalane AOP Fruit de saison	Soupe de bouillabaisse Poulet d'halloween Croustifromage Potatoes Yaourt sanglant Le gâteau fantôme	Salade mixte Sauté de volaille Sauté de lentilles Haricots plats Brie Fruit de saison	Pâté de campagne Encornets farcis Galette veggie en sauce Riz arlequin Tomme grise baba au rhum
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, l

22/09/2026