

MENU SCOLAIRE Jouques – Septembre 2026

		LUNDI 31 Août	MARDI 01 Septembre	MERCREDI 02 Septembre	JEUDI 03 Septembre	VENDREDI 04 Septembre
Labels Egalim :			C'est la rentrée			Menu veggie
Produit issu de l'agriculture biologique			Carottes râpées Hamburger	Melon Steak en sauce	Tarte fine du chef Lieu jaune sauce vierge	Omelette au fromage Ratatouille
			Hamburger veggie Frites	Falafels au fève en sauce Semoule	Dhal de lentilles Poêlée de petits légumes	Cantal jeune AOP Salade de fruits
Label Rouge						
Menu végétarien			Timbale vanille chocolat	Moelleux au chocolat	Fraises	
				petits suisses / sablé / fruit		
Haute valeur environnementale		LUNDI 07 Septembre	MARDI 08 Septembre	MERCREDI 09 Septembre	JEUDI 10 Septembre	VENDREDI 11 Septembre
Appellation d'origine protégée			Menu veggie / bio			
		Colin sauce safrané Galette véggie en sauce	Feuilleté au fromage Flan de courgette Pomme de terre sautées	Poulet rôti Fingers de mozza Pâtes Tomme grise Yaourt aux fruits	Salade de pois chiche Daube de bœuf Mijoté de lentilles Carottes rôties	Saucisse Saucisses végé Lentilles et carottes Edam Pomme
Pêche durable		Riz Comté AOP Liégeois au chocolat	Compote maison	Yaourt vanille / pain chocolat / fruit	Banane	
Appellation d'origine						
Nos engagements :		LUNDI 14 Septembre	MARDI 15 Septembre	MERCREDI 16 Septembre	JEUDI 17 Septembre	VENDREDI 18 Septembre
			Menu bio		Menu veggie	
Produit local		Porc à la moutarde Sauté de pois chiche	Duo de crudités Boulettes Falafels aux fèves	Rôti de dinde Galette végé	Salade de chou rouge Quenelles nature en sauce Haricots plats	Rosette, cornichons (croque chèvre) Blanquette de saumon Blanquette de lentilles
Dessert maison		Pâtes Saint-nectaire AOP Entremet aux fruits rouges	Haricots verts Crème dessert	Chou de bruxelles Yaourt Fruit de saison		Riz Melon
Viande d'origine France				P. suisse / marbré / compote	Cocktail de fruit	
100% fraîcheur		LUNDI 21 Septembre	MARDI 22 Septembre	MERCREDI 23 Septembre	JEUDI 24 Septembre	VENDREDI 25 Septembre
					Menu bio	Menu veggie
Plat du terroir		Terrine de légumes Cordon bleue Croustifromage Petits pois Mousse au chocolat	Gardianne de taureau Sauté de lentilles Polenta crémeuse Tomme catalane AOP Yaourt aux fruits	Salade de pâtes Poisson meuniere Nuggets de blé Tian de légumes Fruit de saison Compote / pain pâte à tartiner / yaourt citron	Chilli con carn Chilli sin carne Riz Yaourt Compote maison	Croisillons au fromage Omelette Epinards à la crème Fruit de saison
		LUNDI 28 Septembre	MARDI 29 Septembre	MERCREDI 30 Septembre	JEUDI 01 Octobre	VENDREDI 02 Octobre
			Menu bio			
Menu végétarien		Salade de concombre Sauté de dinde	Steak sauce tomate Galette végé	Salade de tomates Rôti de porc aux champignons Omelette aux champignons		
Menu à thème		Sauté d'haricots blancs Pâtes Gâteau maison	Ratatouille Yaourt vanille Fruit de saison	Semoule Compote Fruit / yaourt / marbré		

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.

Sous réserve d'approvisionnement

06/06/2026

