MENU SCOLAIRE Jouques – Octobre 2026

	LUNDI 28 Septembre	MARDI 29 Septembre	MERCREDI 30 Septembre	JEUDI 01 Octobre	VENDREDI 02 Octobre
Labels Egalim :				***Menu veggie / bio***	
Produit issu de l'agriculture biologique				Duo de crudités Lasagnes aux légumes	Taboulé Pesca de colin meunière MSC Galette veggie Carottes vichy Cantal jeune AOP Liégeois Vanille
Label Rouge					
Menu végétarien					
Haute valeur environnementale					
	LUNDI 05 Octobre	**MARDI 06 Octobre**	**MERCREDI 07 Octobre**	**JEUDI 08 Octobre**	**VENDREDI 09 Octobre**
Appellation d'origine protégée	***Menu veggie***	***Menu bio***			
Pêche durable	Omelette aux fromages Semoule en sauce Gouda Crème dessert, biscuit	Boulettes de boeuf provençal Falafels sauce tomate Haricots verts St moret Fruit de saison	Croque-chèvre Sauté de poulet au curry Sauté de pois chiche Purée de courge Gâteau Maison Kiri gouter / Compote	Goulash de bœuf Goulash végé Polenta Tomme de savoie IGP Compote maison	Filet de merlu à l'oseille Œufs sauce aurore Pommes terre grenailles Petit suisse Fruit de saison
Appellation d'origine contrôlée					
Nos engagements :	**LUNDI 12 Octobre**	**MARDI 13 Octobre**	**MERCREDI 14 OCTOBRE**	**JEUDI 15 Octobre**	**VENDREDI 16 Octobre**
	Le printemps (menu veggie)	***L'été (bio)***	**L'Automne**	**L'hiver**	**Les 4 saisons**
Produit local	Tagliatelles sauce aux fèves Tomme catalane AOP Tarte à la rhubarbe	Gaspacho, basilic et croutons Lieu jaune sauce poivron Omelette aux poivrons Aubergine à la parmesane Sorbet	Coleslaw Rôti de porc à la moutarde Galette veggie sauce moutarde Gratin de butternut Carrot cake pain confiture / Yaourt / fruit	Daube de bœuf Sauté de lentilles Gnocchis Bleu de bresse Poire au chocolat	Radis beurre Poulet rôti Nuggets de blé Gratin dauphinois 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**
		Menu Bio		**Menu veggie**	
	Sauté de dinde safrané Œufs à la florentine Pomme de terre vapeur Yaourt nature Fruit de saison Fruit / gâteau chocolat	Salade de concombre Steak hâché Sauté de lentilles Epinards à la crème Crème dessert Pain chocolat noir / Compote	Sauté de bœuf Galette véggie Haricots verts persillés Fromage blanc Cake aux pommes Yaourt / Fruit	Salade mixte Raviolis de légumes en sauce Saint-nectaire AOP Compote maison Biscuit / compote / yaourt	Salade de riz Lieu jaune sauce curry Falafels en sauce Gratin de chou-fleur Fruit de saison Petits suisse / Fruit
	LUNDI 26 Octobre	**MARDI 27 Octobre**	**MERCREDI 28 Octobre**	**JEUDI 29 Octobre**	**VENDREDI 30 Octobre**
	Menu veggie	***Menu bio***			***Menu d'Halloween***
Menu végétarien	Chou rouge en vinaigrette Nuggets véggie mayonnaise Pomme paillasson Fruit de saison Yaourt / pain miel / compote	Saucisses Saucisse végé Lentilles en sauce Brie Fruit de saison Cookies / yaourt aux fruits / Compote	Salade de riz Bœuf braisé Haricots blancs en sauce Haricots beurre persillés Yaourt aux fruits Pain pâte à tartiner / fruit	Tagliatelles au saumon Tagliatelles au pesto Fromage râpé Tomme catalane AOP Fruit de saison, biscuit From blanc / compote / marbré	Soupe de boyaux de sorcière Poulet d'halloween Croustifromage Potatoes Le gâteau fantôme Pain / fromage / fruit
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