



MENUS DU LUNDI 1^{er} OCTOBRE AU VENDREDI 16 OCTOBRE 2026

Vous pouvez aussi consulter le menu sur notre site internet : www.joucas.fr



Selon la Loi EGalim tous nos menus sont composés à 50% de produits issus de l'agriculture durable, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

Menu susceptible d'être modifié en cours de mois, merci de vous référer au tableau d'affichage situé à l'entrée de l'école de Joucas

		JEUDI 1 ^{er} OCTOBRE	VENDREDI 2 OCTOBRE
		HOUMOUS AU CITRON GNOCCHI A LA TOSCANE** (Épinards/tomates séchées/parmesan) FRUITS DE SAISON BISCUIT***	SALADE DE CHOUX CHINOIS, CAROTTES SAUCE CACAHUETES* SAUTE DE POULET AU CURRY* RIZ AUX LEGUMES SAUCE SOJA* FROMAGE SALADE DE FRUITS EXOTIQUE (Litchi/mangue/ananas)
LUNDI 5 OCTOBRE	MARDI 6 OCTOBRE	JEUDI 8 OCTOBRE	VENDREDI 9 OCTOBRE
BRUSCHETTA TOMATES FROMAGE** ROTI AU FOUR HARICOTS VERTS A L'AIL COMPOTE DE FRUITS TIEDE	CAROTTES RAPEES* POISSON A LA PROVENCAL* ECRASE DE PdeT FROMAGE* POMME A LA VANILLE	SOUPE DE COURGETTE AU LAIT DE COCO RAVIOLI 3 FROMAGES** CARPACCIO D'AGRUMES (Orange, clémentine, pamplemousse) BISCUIT***	SALADE VERTE* LASAGNE BOLOGNAISE*** YAOURT NATURE SUCRE* BISCUIT MAISON***



LA SEMAINE DU GOUT

« La Cantine à L'envers »



LUNDI 13 OCTOBRE	MARDI 14 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE	VENDREDI 17 OCTOBRE
<u>~ REPAS INVERSE ~</u> TARTELETTE SABLEE POMME CARAMEL BEURRE SALE*** PARMENTIER DE LA MER** (Poisson, purée de carottes au cumin, emmental râpé) SOUPE CHAUDE DE BUTTERNUT*	<u>~ REPAS TROMPE L'OEIL ~</u> LIEGEOIS CHOCOLAT (Verrine mousse foie de volailles chantilly chèvre) GAUFFRE PdeT COMTE BACON*** SPAGHETTI BOLOGNAISE*** (Émincé de crêpes sauce fraise chocolat blanc)	<u>~ REPAS TROMPE L'OEIL ~</u> CORNET DE GLACE** (Mousse de lentilles au citron) HAMBURGER VEGE* FRITES DE PATATE DOUCE ŒUF AU PLAT* (Abricot fromage blanc pomme)	<u>~ REPAS TROMPE L'OEIL ~</u> GLACE EN POT* (Mousse de betterave, compoté d'oignons, chantilly ciboulette) DONUT CREME ANGLAISE* (Steak en forme de donut, cantal, sauce potimarron) HOT DOG*** (Brioche, banane, chocolat)



Bon Appétit et Bonnes Vacances



Produits pouvant contenir des allergènes :

- * Lactose
 - * Poissons/crustacés
 - * Œufs/soja
 - * Moutarde
 - * Gluten / Chaque repas est accompagné de pain blanc ou aux céréales
- Origine viande bovine : FRANCE



MENUS DU LUNDI 1^{er} OCTOBRE AU VENDREDI 16 OCTOBRE 2026



Vous pouvez aussi consulter le menu sur notre site internet : www.joucas.fr

Selon la Loi EGalim tous nos menus sont composés à 50% de produits issus de l'agriculture durable, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

Menu susceptible d'être modifié en cours de mois, merci de vous référer au tableau d'affichage situé à l'entrée de l'école de Joucas

		JEUDI 1 ^{er} OCTOBRE	VENDREDI 2 OCTOBRE
		HOUMOUS AU CITRON GNOCCHI A LA TOSCANE** (Épinards/tomates séchées/parmesan) FRUITS DE SAISON BISCUIT***	SALADE DE CHOUX CHINOIS, CAROTTES SAUCE CACAHUETES* SAUTE DE POULET AU CURRY* RIZ AUX LEGUMES SAUCE SOJA* FROMAGE SALADE DE FRUITS EXOTIQUE (Litchi/mangue/ananas)
LUNDI 5 OCTOBRE	MARDI 6 OCTOBRE	JEUDI 8 OCTOBRE	VENDREDI 9 OCTOBRE
BRUSCHETTA TOMATES FROMAGE** ROTI AU FOUR HARICOTS VERTS A L'AIL COMPOTE DE FRUITS TIEDE	CAROTTES RAPEES* POISSON A LA PROVENCAL* ECRASE DE PdeT FROMAGE* POMME A LA VANILLE	SOUPE DE COURGETTE AU LAIT DE COCO RAVIOLI 3 FROMAGES** CARPACCIO D'AGRUMES (Orange, clémentine, pamplemousse) BISCUIT***	SALADE VERTE* LASAGNE BOLOGNAISE*** YAOURT NATURE SUCRE* BISCUIT MAISON***



↓ LA SEMAINE DU GOUT ↓ « La Cantine à L'envers »



LUNDI 13 OCTOBRE	MARDI 14 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE	VENDREDI 17 OCTOBRE
<u>~ REPAS INVERSE ~</u> TARTELETTE SABLEE POMME CARAMEL BEURRE SALE*** PARMENTIER DE LA MER** (Poisson, purée de carottes au cumin, emmental râpé) SOUPE CHAUDE DE BUTTERNUT*	<u>~ REPAS TROMPE L'OEIL ~</u> LIEGEOIS CHOCOLAT (Verrine mousse foie de volailles chantilly chèvre) GAUFFRE PdeT COMTE BACON*** SPAGHETTI BOLOGNAISE*** (Émincé de crêpes sauce fraise chocolat blanc)	<u>~ REPAS TROMPE L'OEIL ~</u> CORNET DE GLACE** (Mousse de lentilles au citron) HAMBURGER VEGE* FRITES DE PATATE DOUCE ŒUF AU PLAT* (Abricot fromage blanc pomme)	<u>~ REPAS TROMPE L'OEIL ~</u> GLACE EN POT* (Mousse de betterave, compoté d'oignons, chantilly ciboulette) DONUT CREME ANGLAISE* (Steak en forme de donut, cantal, sauce potimarron) HOT DOG*** (Brioche, banane, chocolat)



Bon Appétit et Bonnes Vacances



Produits pouvant contenir des allergènes :

- * Lactose
 - * Poissons/crustacés
 - * Œufs/soja
 - * Moutarde
 - * Gluten / Chaque repas est accompagné de pain blanc ou aux céréales
- Origine viande bovine : FRANCE