


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 6	04/02/2019	05/02/2019	06/02/2019	07/02/2019	08/02/2019
du 04 au 08/02/2019 	Salade pommes de terre/thon Noix de joué de bœuf aux carottes Camembert Fruit	Duo de choux & féta Filet de maquereaux sauce tomate & basilic Semoule Fruit	Betteraves vinaigrette Navarin d'agneau Printanière de légumes Vache qui rit Pomme <u>Goûter</u> Fruit Pain & chocolat	Salade h. verts/gruyère Filet de colin sauce aux moules Riz aux petits légumes Eclair au chocolat	Segments de pamplemousse Croissant au jambon <i>s/p croissant au fromage</i> Ratatouille Yaourt aromatisé
Semaine 7	11/02/19	12/02/19	13/02/19	14/02/19	15/02/19
VACANCES SCOLAIRES du 11 au 15/02/2019 	Sardine & citron Hachis Parmentier Salade verte Mini babybel Kiwi	Concombre bulgare Escalope de dinde Epinards à la crème Compote Biscuit	Potage/fromage râpé Rôti de porc au jus s/p : rôti de dinde au jus Purée Haricots verts Chou à la crème <u>Goûter</u> Fruit Pain & confiture	<u>Menu végétarien</u> Salade verte Pâtes courgettes&mozzarella Crème caramel au beurre salé	Salade maïs, radis, tomate, poivrons Filet de poisson <i>sauce basilic</i> Brocolis Kiri Fruit
Semaine 8	18/02/19	19/02/19	20/02/19	21/02/19	22/02/19
VACANCES SCOLAIRES du 18 au 22/02/2019 	Salade(soja, surimi, petits pois et tomate) <i>Escalope panée</i> <i>Chou/pomme de terre</i> Comté Fruit	Carottes & ananas vinaigrette Cassoulet Fromage blanc au coulis	Salade de lentilles Rôti de bœuf au jus Haricots beurre Cantadou Fruit <u>Goûter</u> Fruit Pain & fromage	Tarte au fromage Filet meunière Julienne de légumes Semoule au chocolat	Tortillas pommes de terre Salade verte Saint Paulin Banane
Semaine 9	25/02/19	26/02/19	27/02/19	28/02/19	01/03/19
du 25/02 au 01/03/2019 	Chou-fleur vinaigrette Couscous agneau/poulet Semoule Mimolette Fruit	Maquereaux moutarde Chipolatas Lentilles aux carottes Fromage blanc Fruit cuit	Céleri rémoulade Steak haché de veau Petits pois Prunes au sirop Biscuit <u>Goûter</u> Fruit Pain & fromage	Salade de riz thon/tomate Blanc de poulet au jus Epinards béchamel Tarte aux fruits	Concombre vinaigrette Filet de poisson sauce boursin Purée de potiron Yaourt aux fruits

*produits locaux et circuit court

Votre enfant présente une intolérance alimentaire, vous devez contacter le directeur de l'école afin de mettre en place un Projet d'Accueil Individualisé.

Information : les plats fabriqués par la Cuisine Centrale de la Ville de Joué-lès-Tours peuvent contenir les allergènes suivants : céréales (gluten), lupin, sésame, œuf, crustacés, poissons, mollusques, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10 mg/kg).

Menu élaboré, avec la collaboration d'une diététicienne indépendante, sous réserve des approvisionnements.
Prochaine commission des menus le mardi 5 février 2019 à la Cuisine Centrale à 14 h 45. Consultation des menus sur www.ville-jouelestours.fr - accès rapide - Restauration Municipale