

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
					
Semaine 10	04/03/2019	05/03/2019	06/03/2019	07/03/2019	08/03/2019
du 04/03/2019 au 08/13/2019	Salade Italienne Jambon grillé s/p : jambon dinde Haricots verts Fruit	Carottes râpées/gruyère Filet de poisson sauce beurre blanc Riz aux petits légumes Fruit	Poireaux vinaigrette Poulet rôti au jus Petits pois/carottes Roulé à la confiture <u>Goûter</u> Pain & confiture Lait	Salade grecque Brandade de poisson Salade verte Fromage Compote	Salade mimosa Steak de céréales Purée de potiron Yaourt aromatisé
					
Semaine 11	11/03/19	12/03/19	13/03/19	14/03/19	15/03/19
du 11/03/2019 au 15/03/2019	Rillettes de thon/St Morêt Boudin blanc Chou romanesco Fruit	Concombre bulgare Spaghettis Bolognaise Madeleine	Tomate vinaigrette Rôti de bœuf au jus Purée de haricots verts Fromage Eclair vanille <u>Goûter</u> Fruit Pain & fromage	<u>Menu végétarien</u> Lentilles vinaigrette Pizza aux légumes Camembert	Salade Floride Filet de poisson sauce Provençale Pommes de terre Vache qui rit Fruit
					
Semaine 12	18/03/19	19/03/19	20/03/19	21/03/19	22/03/19
du 18/03/2019 au 22/03/2019	Escalope de dinde panée & citron Brocolis Mini babybel Fruit	Betteraves & mâche Rôti de porc au jus s/p : rôti de dinde au jus Semoule & ratatouille Fromage blanc aux fruits	Salade de pois chiches Sauté de lapin moutarde Carottes/p de terre Fromage Fruit <u>Goûter</u> Fruit Pain & chocolat	Salade p de terre/cervelas Filet de poisson Sauce citron Haricots beurre Crème caramel	Céleri rémoulade Omelette Epinards béchamel Tomme Compote
					
Semaine 13	25/03/19	26/03/19	27/03/19	28/03/19	29/03/19
du 25/03/2019 au 29/03/2019	Poireaux vinaigrette Osso bucco de dinde Purée blanche Six de Savoie Fruit	Sardine & citron Paupiette de veau Riz sauce tomate Yaourt aromatisé	Salade verte Couscous de légumes Fromage Poire au sirop <u>Goûter</u> Fruit Pain & fromage	Piémontaise au thon Sauté de bœuf à la hongroise Duo de carottes Gâteau	Concombre vinaigrette Filet de poisson & citron P de terre vapeur Yaourt nature
					

*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-les-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 6 mars 2019 à la Cuisine Centrale à 14 h 45.
Consultation des menus sur www.ville-jouelestours.fr - accès rapide - Restauration Municipale