








	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 19	06/05/2019	07/05/2019	08/05/2019	09/05/2019	10/05/2019
du 06/05/2019 au 10/05/2019 	Maquereaux moutarde Steak haché Haricots beurre Emmenthal Poire	Chou rouge vinaigrette Blanquette de veau Riz créole Kiri Compote		MENU VEGETARIEN Lasagnes de légumes aux pois cassés Fromage Banane	Lentilles vinaigrette Filet meunière & citron Ratatouille Samos Fruit
Semaine 20	13/05/19	14/05/19	15/05/19	16/05/19	17/05/19
du 13/05/2019 au 17/05/2019 	Cordon bleu Chou-fleur persillé Petit suisse Pêche au sirop	Salade Floride Rôti de bœuf au jus Blé aux petits légumes Fromage blanc à la confiture	Salade de pois chiche Lapin au jus Carottes Vichy Tomme Kiwi <u>Goûter</u> Pain et chocolat Lait	Salade Alsacienne s/p : sans lardons Filet de colin sauce soleil Gratin courgettes/p de terre Semoule au chocolat	Radis & beurre Tortillas pommes de terre Salade verte Saint Morêt Fruit
Semaine 21	20/05/18	21/05/19	22/05/19	23/05/19	24/05/19
du 20/05/2019 au 24/05/2019 	Carottes/ananas Hachis parmentier de canard Salade verte Fromage Fruit	Haricots verts vinaigrette Blanc de poulet Haricots cocos Yaourt & coulis Biscuit	Concombre vinaigrette Tajine de légumes/pdt Mimolette Compote Biscuit <u>Goûter</u> Fruit Pain & fromage	Betteraves/gruyère râpé Tomates farcies Semoule sauce tomate Gâteau	Poireaux vinaigrette Filet de poisson sauce curry Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé
Semaine 22	27/05/19	28/05/19	29/05/19	30/05/19	31/05/19
du 27/05/2019 au 31/05/2019 	Perles marines Sauté d'agneau Printannière de légumes Fromage Fruit	Salade grecque tomate, concombre et olives Œufs durs Epinards béchamel Yaourt sur lit compote	Courgette râpées, féta Poulet rôti au jus Petits pois Fruit <u>Goûter</u> Fruit Pain & confiture		

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