

JANVIER 2020

SCOLAIRE & CENTRES DE LOISIRS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 02	06/01/2020	07/01/2020	08/01/2020	09/01/2020	10/01/2020
du 06/01 au 10/01/2020 	Rillettes de thon Boulettes de bœuf sauce tomate Gratin de courgettes & pommes de terre Fruit	VEGETARIEN Pamplemousse Steak de céréales Purée crécy Yaourt nature	Céleri rémoulade Blanc de poulet sauce crème Brocolis Crème dessert <u>Goûter</u> Fruit Pain & confiture	Salade de pommes de terre Filet de poisson sauce Dieppoise Haricots beurre Pâtisserie	Salade Floride Blanquette de veau Riz créole Fromage blanc
Semaine 03	13/01/20	14/01/20	15/01/20	16/01/20	17/01/20
13-janv au 17/01/2020 	Haricots verts vinaigrette Nuggets Petits pois carottes Fromage Fruit	Betteraves rouge&féta Brandade de poisson Salade verte Fruit	Salade Marco Polo Sauté de Bœuf Carottes vichy Fromage Compote <u>Goûter</u> Fruit Pain & Chocolat	Salade verte Emincé de dinde sauce soleil Gratin de crozets Fruit	VEGETARIEN Salade de chou Couscous végétarien Fromage Fruit
Semaine 04	20/01/20	21/01/20	22/01/20	23/01/20	24/01/20
20-janv au 24/01/2020 	Roulade de volaille Filet de poisson Blé & ratatouille Crème vanille	Salade grecque Noix de joue de porc s/p: sauté de dinde Purée de patates douces Fromage blanc	Taboulé Steak de veau beurre maître d'hôtel Gratin de chou-fleur Pâtisserie <u>Goûter</u> Compote Pain & Fromage	VEGETARIEN Salade de lentilles Pâtes aux épinards carottes béchamel Fromage Fruit	Perles marines Rôti de bœuf au jus Haricots verts Yaourt aromatisé
Semaine 05	27/01/20	28/01/20	29/01/20	30/01/20	31/01/20
du 27/01 au 31/01/2020 	VEGETARIEN Salade de pois chiches Pizza aux légumes Salade verte Fromage Fruit	Betteraves vinaigrette Saucisse Monbéliard s/p : saucisse de poulet Haricots blancs tomatés Liégeois de fruit	Céleri rémoulade Poulet rôti au jus Petits pois Fromage Compote <u>Goûter</u> Fruit Pain & miel	Sardine & citron Omelette BBC Céréales & sauce curry Fromage Fruit	Chou rouge vinaigrette Galette champignons/emmental Salade verte Crêpe au chocolat

*produits locaux et circuit court

BBC Bleu Blanc Cœur

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 4 septembre - 2018 à la Cuisine Centrale à 14 h 45.
Consultation des menus sur www.ville-jouelestours.fr - accès rapide - Restauration Municipale