





| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|---|---|---|--|
| Semaine 06 | 03/02/2020 | 04/02/2020 | 05/02/2020 | 06/02/2020 | 07/02/2020 |
| du 03/02 AU 07/02/2020 | Salade de pd et œuf Boulettes d'agneau sauce champignons Haricots beurre Tomme Clémentine | Carottes rapée Thon à la tomate Semoule Vache qui rit (bio) Pomme | Céleri rémoulade Lapin sauce crème petits pois carottes Banane <u>Gouter</u> Pain & fromage Compote à boire | Chou rouge vinaigrette & gruyère Filet de colin sauce aurore Duo de courgettes Pâtisserie | VEGETARIEN Salade verte Hachis parmentier végétarien Liégeois de fruit |
|  | | | | | |
| Semaine 07 | 10/02/2020 | 11/02/2020 | 12/02/2020 | 13/02/2020 | 14/02/2020 |
| du 10/02 AU 14/02/2020 | Rillettes de sardine Sauté de bœuf aux carottes Petit suisse aux fruit | VEGETARIEN Concombre fromage blanc Steack de céréales Coquillettes sauce pesto Fruit | Endives vinaigrette Rôti de porc au jus s/porc : rôti de dinde au jus Blé / champignons Crème vanille maison <u>Gouter</u> Pain barre de chocolat | Feuilleté emmenthal Blanc de poulet au jus Haricots verts Banane | Salade de haricots cocos vinaigrette Filet meunière & citron Semoule & ratatouille Camembert (bio) Clémentine |
|  | | | | | |
| Semaine 08 | 17/02/20 | 18/02/20 | 19/02/20 | 20/02/20 | 21/02/20 |
| du 17/02 AU 21/02/2020 | Taboulé Filet poisson sauce crevettes sauce crevettes Epinards béchamel Tomme & kiwi <u>Gouter</u> Pain & chocolat Lait nature | Pamplemousse Emincé de dinde BBC sauce curry Brocolis & p de t Yaourt nature <u>Gouter</u> Pain & fromage Fruit | Béttcraves vinaigrette Tortilla Chou- fleur au beurre Six de savoie Pomme <u>Gouter</u> Pain & pâte de fruits Lait | Salade verte & mimosa Risotto aux légumes Samos Fruit <u>Gouter</u> Pain & confiture Fruit | Lentilles & tomate vinaigrette Steack de veau au jus Petits pois carottes Kiri (bio) Orange <u>Gouter</u> Pain au lait Barre de chocolat |
|  | | | | | |
| Semaine 09 | 24/02/20 | 25/02/20 | 26/02/20 | 27/02/20 | 28/02/20 |
| du 24/02 AU 28/02/2020 | Poireaux vinaigrette Tajine de légumes Semoule Fromage Pêches au sirop <u>Gouter</u> Céréales Lait nature | Sardine & citron Chipolatas Chou blanc /p de t Yaourt nature Cémentine <u>Gouter</u> Pain & compote Banane | Salade de mâche Parmentier de canard Emmenthal Compote de poire <u>Gouter</u> Fuit Madeleine & yaourt nature | Piémontaise au thon Rôti de bœuf au jus Côtes de blettes béchamel Petit suisse Orange <u>Gouter</u> Pain & miel Yaourt à boire | Céleri & carottes vinaigrette Filet de poisson Sauce soleil Pomme de terre vapeur Crème dessert chocolat <u>Gouter</u> Pâte d'ours Lait nature |
|  | | | | | |

*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