

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 10	<u>02/03/2020</u>	<u>03/03/2020</u>	<u>04/03/2020</u>	<u>05/03/2020</u>	<u>06/03/2020</u>
du 02/03 au 06/03/2020 	Salade composé (riz, thon, tomate) Emincé de dinde sauce provençale Carottes rondelles Vache qui rit Pomme	Céleri rémoulade Brandade de poisson Salade verte Fromage Compote	Pamplemousse Steak haché au jus bœuf Chou-fleur béchamel Samos Fruit <u>Goûter</u> Pain et chocolat Lait	VEGETARIEN Endives et Mimosa Tartiflette aux champignons Pâtisserie	Chou rouge & cubes gruyère Haut de poulet rôti au jus Petits pois & carottes Yaourt nature
Semaine 11	<u>09/03/2020</u>	<u>10/03/2020</u>	<u>11/03/2020</u>	<u>12/03/2020</u>	<u>13/03/2020</u>
du 09/03 au 13/03/2020 	VEGETARIEN Salade de Haricot vert vinaigrette Steak de céréales Lentilles Fromage Fruit	Concombre bulgare Sauté d'agneau au curry Semoule Fruit au sirop	Carottes râpées Quenelles veau sauce aurore Riz aux petits légumes Fromage blanc <u>Goûter</u> Pain et fromage Compote	Betteraves vinaigrette Filet de colin sauce citron Purée Saint Germain Yaourt aromatisé	Salade de lentilles et tomates Œufs durs Epinards béchamel Camembert Kiwi
Semaine 12	16/03/20	17/03/20	18/03/20	19/03/20	20/03/20
du 16/03 au 20/03/2020 	Filet meunière & citron Ratatouille & pomme de terre Tomme Banane	Salade Floride Rôti de porc au jus s/p : rôti de dinde au jus Haricots blancs & carottes Yaourt nature	Salade de perle marine Blanquette de veau Brunoise de légumes Kiri Fruit <u>Goûter</u> Pain & confiture Compote	Céleri & carottes vinaigrette Filet de poisson sauce Dugléré Brocolis & pommes de terre Fromage Fruit	VEGETARIEN Concombre vinaigrette Gratin de pois chiches & penne sauce crème d'ail Crème vanille
Semaine 13	23/03/20	24/03/20	25/03/20	26/03/20	27/03/20
du 23/03 au 27/03/2020 	Betteraves et féta Sauté de bœuf aux carottes Purée de pomme de terre Fruit	VEGETARIEN Salade verte Lasagnes aux légumes Camembert Salade de fruits	Thon mayonnaise Cordon bleu Carottes rondelles à la crème Entremets chocolat <u>Goûter</u> Fruit Yaourt	Salade niçoise Blanc de poulet au jus Epinards béchamel Gâteau	Duo de choux Filet de colin sauce boursin Riz aux petits légumes Fromage blanc
Semaine 14	30/03/20	31/03/20	01/04/20	02/04/20	03/04/20
du 30/03 au 03/04/2020 	Salade Marco Polo Sauté de porc à l'ananas s/p : dinde à l'ananas Chou blanc/p de terre Fromage Compote	Sardine et citron Omelette Blé à la tomate Fromage Fruit	Betteraves vinaigrette Cervelas campagnard Gratin de courgettes Fromage Fruit <u>Goûter</u> Pain & miel	Taboulé Filet de cabillaud sauce Beurre Blanc Julienne de légumes Yaourt aromatisé	VEGETARIEN Pamplemousse & mandarine Tarte aux fromages Salade verte Riz au lait

*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 approvisionnement.

Prochaine commission des menus le

Mercredi 04 Avril 2020 à la Cuisine Centrale à 14h45

Consultation des menus sur le site

www.jouelestours.fr/menu-scolaire/