

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 36</b>	31/08/2020	01/09/2020	02/09/2020	03/09/2020	04/09/2020
du 31/08 au 04/09		Melon  Steak haché Sauce crème Carotte & pomme de terre Mini Babybel Crème vanille	Concombres vinaigrette  Poulet rôti au jus Petits pois carottes  Compote	<u>VEGETARIEN</u> Tomate mimosa  Risotto aux brocolis Samos Pomme	Salade Floride  Filet de poisson Sauce aurore Haricots beurre  Yaourt aromatisé
<b>Semaine 37</b>	07/08/2020	08/09/2020	09/09/2020	10/09/2020	11/09/2020
du 07/09 au 11/09		<u>VEGETARIEN</u>  Pastèque Chili de légumes Riz créole Fromage Pâtisserie	Lentilles & tomate vinaigrette Navarin d'agneau Julienne de légumes Compote Biscuit <u>Gôûter</u> Pain & barre de chocolat Fruit	Carottes râpées  Filet meunière & citron  Haricots verts  Semoule au chocolat	Duo de choux & gruyère  Goulasch de bœuf  Coquillettes  Fruit
<b>Semaine 38</b>	14/09/2020	15/09/2020	16/09/2020	17/09/2020	18/09/2020
du 14/09 au 18/09		<u>VEGETARIEN</u> Céleri rémoulade Steak de céréales Macédoine de légumes "BIO"  Petit suisse aux fruits	Salade de pois chiche Sauté de lapin aux pruneaux Salsifis béchamel Boursin Fruit <u>Gôûter</u> Pain & pâte de fruits Yaourt aromatisé	Poireaux vinaigrette mimosa  Brandade de poisson Salade verte  Yaourt nature	Betteraves vinaigrette  Tortilla Epinards béchamel  Salade de fruits
<b>Semaine 39</b>	21/09/2020	22/09/2020	23/09/2020	24/09/2020	25/09/2020
du 21/09 au 25/09		Courgettes & féta  Filet de maquereaux Sauce curry Riz aux petits légumes Petit suisse Fruit	Radis beurre Rôti porc au jus Choux vert & pomme de terre vapeur Fromage Compote & biscuit <u>Gôûter</u> Pain & confiture Yaourt à boire	Salade verte & gruyère  Hachis Parmentier  Eclair Vanille	<u>VEGETARIEN</u> Tomate mozzarella  Gratin de penne & pois chiche sauce crème d'ail  Fruit
<b>Semaine 40</b>	28/09/2020	29/09/2020	30/09/2020	01/10/2020	02/10/2020
du 28/09 au 02/10		Haricots verts vinaigrette  Rôti de bœuf au jus Purée de pomme de terre  Ile flottante	Concombres bulgare  Courgette farcie Sauce tomate basilic Riz créole Fruit <u>Gôûter</u> Pain & Fromage Fruit	<u>VEGETARIEN</u> Betteraves mozzarella Filet de poisson Sauce Dugléré Gratin de courgettes  Roulé à la confiture	Melon  Haut de cuisse de poulet au jus Choux fleur béchamel  Fromage blanc Biscuit

\*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 ..... à la Cuisine Centrale à 14h45  
Consultation des menus sur le site [www.jouelestours.fr/menu-scolaire/](http://www.jouelestours.fr/menu-scolaire/)