

OCTOBRE 2020

SCOLAIRES & CENTRES DE LOISIRS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine	05/10/2020	06/10/2020	07/10/2020	08/10/2020	09/10/2020
semaine 41 du 05/10 au 09/10	Salade Coleslaw Garniture bolognaise Macaronis Samos Fruit	Concombres et féta Filet de poisson Sauce Crevettes Pommes de terre vapeur Compote	Taboulé Roti de porc au jus Printanière de légumes Petit suisse au fruits <u>Goûter</u> Pain & barre de chocolat Fruit	<u>VEGETARIEN</u> Salade verte Hachis parmentier "végétarien" Babybel Biscuit	Melon Steak haché de veau & jus Brocolis au beurre Yaourt aromatisé
Semaine	12/10/2020	13/10/2020	14/10/2020	15/10/2020	16/10/2020
semaine 42 du 12/10 au 16/10	Céleri rémoulade Cordon bleu Petits pois & carottes Fromage Poire	Salade de tomate & soja Sauté de bœuf Bourguignon Purée st Germain Fromage blanc au fruits	Salade de haricots blanc vinaigrette Emincé de dinde sauce champignons Salsifis béchamel Fromage Compote <u>Goûter</u> Pain & pâte de fruits Yaourt	Pâté de campagne & cornichons Filet de poisson Meunière Semoule et ratatouille Crème dessert vanille "maison"	<u>VEGETARIEN</u> Carottes râpées Omelette Epinards béchamel Fromage Fruit
Semaine	19/10/2020	20/10/2020	21/10/2020	22/10/2020	23/10/2020
semaine 43 du 19/10 au 23/10	Radis & beurre Tajine d'agneau Légumes tajine & pomme de terre Fromage Fruit <u>Goûter</u> Pain au lait & chocolat Compote	<u>VEGETARIEN</u> Œufs durs sur salade Crozet aux épinards et gruyère Crème dessert chocolat Pastèque <u>Goûter</u> Pain & confiture Laitage	Salade Floride Sauté de Lapin à la moutarde Purée de pomme de terre Fromage Salade de fruits <u>Goûter</u> Biscuit & compote Laitage	Salade piémontaise au thon Noix de joue de porc à la crème Poêlée de légumes Pâtisserie <u>Goûter</u> Pain & fromage Fruit	Betterave mimosa Filet de poisson Sauce Boursin Riz pilaf Yaourt <u>Goûter</u> Viennoiserie Yaourt à boire
Semaine	26/10/2020	27/10/2020	28/10/2020	29/10/2020	30/10/2020
semaine 44 du 26/10 au 30/10	Taboulé Blanc de poulet sauce moutarde Haricots verts Kiri Fruit <u>Goûter</u> Pain & confiture Compote	Tomate vinaigrette Filet de maquereau Sauce provençale Gratin dauphinois Fruit <u>Goûter</u> Pain & chocolat Laitage	<u>VEGETARIEN</u> Concombres bulgare Steak de céréale Pois chiche à la tomate Camembert & compote <u>Goûter</u> Pain & fromage Fruit	Betterave au gruyère Sauté de veau Marengo Purée de carottes Crème caramel au beurre salé "maison" Biscuit <u>Goûter</u> Céréales & lait Fruit	Rillettes de thon Pizza Salade verte Fruit <u>Goûter</u> Viennoiserie Compote

*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/