


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine</b>	04/01/2021	05/01/2021	06/01/2021	07/01/2021	08/01/2021
<b>DU 04/01</b> <b>AU 08/01</b>	Salade verte  Lasagne Bolognaise  Fromage Compote Biscuit	 Salade Coleslaw  Filet Meunière & citron  Haricots verts & pomme de terre  Laitage Fruit	 Betteraves vinaigrette   Poulet rôti au jus Petit pois Camembert Fruit <b>GOÛTER</b> Pain & chocolat compote	 <b>MENU VEGETARIEN</b>  Pamplemousse Steak de céréales   Epinards béchamel  Galette des Rois	 Choux fleur vinaigrette   Sauté de veau Marengo   Coquillettes  Fromage blanc
<b>Semaine</b>	11/01/2021	12/01/2021	13/01/2021	14/01/2021	15/01/2021
<b>DU 11/01</b> <b>AU 15/01</b>	 Rillettes de thon   Boulettes de bœuf  Sauce Provençale Semoule Babybel Yaourt aromatisé	 <b>MENU VEGETARIEN</b>  Carottes râpées  Hachis parmentier végétarien   Salade verte + emmental   Fruit	 Salade de pomme de terre  Sauté de lapin à la moutarde  Courgettes persillées  Fromage Compote <b>GOÛTER</b> Pain & confiture laitage	Sardine & citron  Rôti de bœuf au jus   Purée de céleri  Liégeois de fruits	 Salade Marco polo  Filet de poisson  Sauce citron Poêlée de légumes Petit suisse Fruit
<b>Semaine</b>	18/01/2021	19/01/2021	20/01/2021	21/01/2021	22/01/2021
<b>DU 18/01</b> <b>AU 22/01</b>	 <b>MENU VEGETARIEN</b>  Salade de lentilles  Paëlla végétarienne  Salade verte Fromage Fruit	 Choux rouge râpés & féta  Blanc de poulet au jus   Salsifis béchamel  Pâtisserie	Endives et emmental  Brandade de poisson  Salade verte Petit suisse Biscuit <b>GOÛTER</b> Pain au lait & chocolat Fruit	 Betteraves vinaigrette et pomme  Saucisse de Montbéliard  Haricots blancs tomate   Yaourt aromatisé	 Salade de perles Marines  Œuf dur   Epinards béchamel Fromage Fruit
<b>Semaine</b>	25/01/2021	26/01/2021	27/01/2021	28/01/2021	29/01/2021
<b>DU 25/01</b> <b>AU 29/01</b>	 Radis rondelles à la crème  Steak haché de veau & jus  Gratin de potiron & pomme de terre Vache qui rit Fruit	 Céleri rémoulade  Noix de joue de porc  Purée de patate douce  Fromage blanc	 <b>MENU VEGETARIEN</b>  Salade de pois chiche  Crozets aux légumes  Fromage Fruit <b>GOÛTER</b> Pain & confiture compote	Pamplemousse  Filet de poisson  Sauce Crème  Riz  Yaourt	 Carottes râpées  Sauté de bœuf Bourguignon  Brocolis & pomme de terre  Fromage Fruit

 \* produits locaux & circuit court

 \* Fait Maison



\*pain semi complet BIO servi Tous les jours

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 sous réserve des approvisionnements.  
Prochaine commission des menus le ..... à la Cuisine Centrale à 14h30  
Consultation des menus sur le site [www.jouelestours.fr/menu-scolaire/](http://www.jouelestours.fr/menu-scolaire/)