

FEVRIER 2021

SCOLAIRES & CENTRES DE LOISIRS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine</b>	01/02/2021	02/02/2021	03/02/2021	04/02/2021	05/02/2021
<b>DU 01/02 AU 05/02</b>	Salade Niçoise Blanc de volaille Sauce Forestière Carottes persillées Fromage Fruit	<b>CHANDELEUR</b> Rillettes de thon Galette œuf / fromage Crêpes Pour 8 personnes : Préparation : 10 min Repos : 1 heure si possible Ingrédients : 250 g de farine 50 g de sucre 2 cuillerées à soupe de beurre fondu 3 œufs 1/2 litre de lait 1 pincée de sel Arôme au choix Salade verte Crêpe	Betterave vinaigrette Sauté de lapin Sauce Crème Courgettes persillées Fromage & fruit <b>GOUTER</b> Pain & fromage Compote	Pamplemousse Brandade de poisson Salade verte Pâtisserie	<b>VEGETARIEN</b> Feuilleté au fromage Pané de céréales Choux fleur béchamel Cocktail de fruits
<b>Semaine</b>	08/02/2021	09/02/2021	10/02/2021	11/02/2021	12/02/2021
<b>DU 08/02 AU 12/02</b>	Sardine & citron Tomate farcie Sauce Tomate Riz Fromage Fruit	Concombre Bulgare Steak haché de veau Jus Gratin Dauphinois Compote "BIO" & Biscuit	Endive vinaigrette Roti de porc Jus Blé & champignons Crème renversée "BIO" <b>GOUTER</b> Pain & chocolat Yaourt à boire	<b>VEGETARIEN</b> Salade verte mimosa Dahl de pépinettes & lentilles corail Jeune Carottes à la crème Fromage Fruit	<b>Nouvel An Chinois</b> Nem aux légumes Blanquette de poissons Poêlée de nouilles asiatique Fromage Ananas aux jus
<b>Semaine</b>	15/02/2021	16/02/2021	17/02/2021	18/02/2021	19/02/2021
<b>DU 15/02 AU 19/02</b>	Tarte Provençale Quenelle de brochet Sauce crustacées Jardinière de légumes Fromage Fruit	<b>MARDI GRAS</b> Salade verte & gruyère Chili con carné Pâtisserie	<b>VEGETARIEN</b> Salade de pois chiche & féta Nuggets de blé Epinards béchamel Cocktail de fruits <b>GOUTER</b> Pain & confiture Fruit	Terrine de Légumes Sauce Cocktail Filet de poisson Sauce Dugléré Semoule & ratatouille "BIO" Crème dessert	Betterave vinaigrette Tortilla Salade verte Fromage Fruit
<b>Semaine</b>	22/02/2021	23/02/2021	24/02/2021	25/02/2021	26/02/2021
<b>DU 22/02 AU 26/02</b>	Haricots verts vinaigrette Jambon grillé Sauce Champignons Purée de pomme de terre Fromage & Fruit <b>GOUTER</b> Pain & chocolat Laitage	<b>VEGETARIEN</b> Salade de lentilles vinaigrette Risotto aux légumes Crème dessert & biscuit <b>GOUTER</b> Pain & fromage Compote	Céleri rémoulade Raviolis de bœuf Fromage Fruit <b>GOUTER</b> Pain & confiture Yaourt à boire	Salade de Perle Marine Poulet Sauce crème d'ail Carottes persillées Pâtisserie <b>GOUTER</b> Viennoiserie Compote	Chou rouge vinaigrette & raisins Filet de thon Sauce Provençale Pomme de terre persillées Fromage blanc <b>GOUTER</b> Pain au lait & chocolat 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 indépendante, 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/)