

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine</b>	03/05/2021	04/05/2021	05/05/2021	06/05/2021	07/05/2021
<b>DU 03/05</b>	Salade d'endives 	Salade de pomme de terre au thon 	Concombres Bulgare 	Carottes râpées & fêta 	<b>VEGETARIEN</b>
<b>AU 07/05</b>	Sauté de porc  Sauce Dijonnaise 	Steak haché de veau  Sauce crème 	Navarin d'agneau  Chou-fleur persillé  Fromage Fruit <b>GOUTER</b> Pain & fromage Compote	Filet de poisson  Sauce Dugléré  Semoule  Pâtisserie	Salade verte et emmental râpé  Tajine végétarien  Pomme de terre vapeur Fruit
	Flageolets Fromage Fruit	Purée Crécy Yaourt aux fruits			
<b>Semaine</b>	10/05/2021	11/05/2021	12/05/2021	13/05/2021	14/05/2021
<b>DU 10/05</b>	Taboulé 	Tomate vinaigrette 	Betteraves vinaigrette 	FERIE  ASCENSION	FERME
<b>AU 14/05</b>	Escalope de dinde panée Citron	Filet de poisson sauce citronné 	Sauté de Veau Courgettes persillés 		
	Haricots verts Fromage Fruit	Riz et petits légumes  Yaourt aromatisé 	Fromage Fruit <b>GOUTER</b> Pain & confiture Laitage		
<b>Semaine</b>	17/05/2021	18/05/2021	19/05/2021	20/05/2021	21/05/2021
<b>DU 17/05</b>	Salade verte	Concombres Bulgare 	Rillettes de sardines au saint moret 	<b>VEGETARIEN</b>	Segment mandarine & pamplemousse
<b>AU 21/05</b>	Raviolis au Saumon	Emincé de volaille  Sauce crème  Gratin Dauphinois	Moussaka "maison"  Semoule au caramel <b>GOUTER</b> Pain au lait & chocolat Laitage	Salade de lentilles vinaigrette  Paëlla Végétarienne 	Filet de poisson  Sauce Oseille  Brocolis & carottes 
	Fromage Compote et biscuit	Cocktail de fruits et biscuit		Fromage Compote	Riz au lait 
<b>Semaine</b>	24/05/2021	25/05/2021	26/05/2021	27/05/2021	28/05/2021
<b>DU 24/05</b>	FERIE  PENTECÔTE	Betteraves vinaigrette 	Duo de choux 	Mousse de Canard 	<b>VEGETARIEN</b>
<b>AU 28/05</b>			Roti de Bœuf Jus Poêlée de légumes 	Blanquette de poisson  Riz et petit légumes 	Choux fleur vinaigrette  Hachis "végétarien"  Salade verte 
		Cordon bleu Petit pois Fruit	Crème dessert "maison"  <b>GOUTER</b> Pain & fromage Compote	Yaourt aux fruits	Fromage blanc Fruit



\* produits locaux & circuit court



\* pêche durable



\* Préparé à la Cuisine de Joué-lès-Tours



\*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/)