

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine			01/12/2021	02/12/2021	03/12/2021
DU 01/12 AU 03/12			 Salade de riz  Roti de bœuf  jus  Salsifis béchamel Laitage & biscuit GOUTER Pain & fromage Fruit	 Macédoine de légumes  Brandade de poisson   Salade verte  Fruit	 Rillettes de thon  Garniture Bolognaise  Spaghettis Gruyère Compote Biscuit
Semaine	06/12/2021	07/12/2021	08/12/2021	09/12/2021	10/12/2021
DU 06/12 AU 10/12	 Salade de blé provençale  Emincé de dinde  Sauce crème  Carottes persillés Fruit	 Salade Coleslaw  Filet de poisson   Sauce Dugléré  Quinoa "BIO"  Fromage Fruit cuit	 Salade Marco polo  Paupiette de veau  Sauce Champignons Brocolis Fromage Fruit GOUTER Compote Biscuit	 Salade Grecque  Boudin blanc  Purée de pomme de terre Fromage blanc	VEGETARIEN  Radis à la crème  Tajine aux légumes Semoule Pâtisserie
Semaine	13/12/2021	14/12/2021	15/12/2021	16/12/2021	17/12/2021
DU 13/12 AU 17/12	 Maquereau à la moutarde  Sauté de porc au miel  Purée Crécy Yaourt	VEGETARIEN  Salade d'endives  Steak de céréales  Choux fleur et carottes Fromage Fruit	 Panna cotta  Filet de poisson  Sauce crustacés Poêlée de légumes Pâtisserie GOUTER Viennoiserie Yaourt à boire	MENU DE NOEL 	 Taboulé  Filet meunière  Epinards béchamel Compote
Semaine	20/12/2021	21/12/2021	22/12/2021	23/12/2021	24/12/2021
DU 20/12 AU 24/12			 VACANCES 		
Semaine	27/12/2021	28/12/2021	29/12/2021	30/12/2021	31/12/2021
DU 27/12 AU 31/12	Salade composée Cordon bleu Gratin Dauphinois Fromage Compote & biscuit GOUTER Pain & confiture Laitage	 Terrine de poissons  Sauce ciboulette  Macaroni  Garniture Carbonara Fruit GOUTER pain & fromage Compote	VEGETARIEN  Salade Floride  Risotto aux petits légumes Salade verte Fromage & Fruit GOUTER Brioche & chocolat Laitage	 Betteraves vinaigrette  Sauté de Veau   Carottes persillées Pâtisserie GOUTER Pain & confiture Fruit	 Haricots verts vinaigrette  Brandade de poisson  Salade verte Cocktail de fruits GOUTER Donuts Yaourt à boire



* Produits locaux & circuit court



* Produits Bio



*pain semi complet BIO servi



* Pêche durable



* Fait Maison



* Label Rouge

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/