

Menu

de juin

de la restauration Municipale
Scolaire & Centres de loisirs



Labels EGALIM

AOP - AGP - LABEL ROUGE - PRODUITS FERMIERS
PÊCHE DURABLE - BIO - STG - HVE - SIQO - AOC

«Tous les plats sont préparés par les
cuisiniers de Joué-lès-Tours !»

Menu élaboré avec la collaboration d'une diététicienne
indépendante, sous réserve des approvisionnements.
Toutes les viandes servies sont nées, abattues et découpées
en France.

www.jouelestours.fr/menu-scolaire/

Lundi
Du 5 au 9 juin

- Salade de riz thon tomate
- Blanquette de dinde
Ratatouille
- Fromage
- Fruit

Mardi

VÉGÉTARIEN

- Pastèque
- Tortilla
Epinards béchamel
- Yaourt

Mercredi

- Gaspacho
- Filet de cabillaud
Sauce au poivron
Tortis
Fromage
Fruit
- GOUTER
Pain et confiture, laitage

Jeudi

- Taboulé
- Steak de veau
Jus
Carottes Vichy
- Fromage blanc aux fruits

Vendredi

- Radis
- Rôti de bœuf
Jus
Brocolis et
pommes de terre
- Fromage
- Compote

Lundi
Du 12 au 16 juin

- Rillettes de thon
- Boulettes de bœuf
Sauce tomate
Riz aux légumes
- Fromage
- Fruit

Mardi

- Melon
- Emincé de dinde
- Haricots beurre
- Yaourt aromatisé

Mercredi

- Carottes vinaigrette
Blanc de poulet
Sauce crème
Courgettes et patate
douce
Fromage blanc
- GOUTER
Pain et fromage
Compote

Jeudi

- Concombre
- Filet de poisson
Sauce beurre blanc
Haricots verts
- Pâtisserie

Vendredi

VÉGÉTARIEN

- Céleri vinaigrette
- Couscous végétarien
- Fromage
- Fruit

Lundi
Du 19 au 23 juin

- Sardine
- Blanquette de dinde
Purée de pommes de
terre
- Fromage
- Fruit

Mardi

- Artichaut vinaigrette
- Garniture bolognaise
Spaghettis
Gruyère
- Compote

Mercredi

- Salade coleslaw
Sauté de lapin
Sauce crème
Pommes de terre vapeur
- Crème dessert
- GOUTER
Pain au lait et chocolat
Fruit

Jeudi

VÉGÉTARIEN

- Tomate vinaigrette
- Steak de céréales
Gratin de courgettes
- Petit suisse aromatisé

Vendredi

- Concombre vinaigrette
- Filet meunière
Citron
Petits pois
- Fromage
- Fruit

Lundi
Du 26 au 30 juin

- Pastèque
- Sauté de bœuf
- Carottes et
pommes de terre
- Laitage

Mardi

VÉGÉTARIEN

- Salade verte et gryère
- Hachis parmentier
végétarien
- Fromage blanc sur
confiture

Mercredi

- Avocat vinaigrette
- Paëlla
- Fromage
Fruit
- GOUTER
Viennoiserie
Laitage

Jeudi

- Salade piémontaise
- Filet de poisson
Sauce Dugléré
Aubergines et tomate
- Riz au lait

Vendredi

- Rillettes de thon
- Tortilla
Ratatouille
- Fromage
- Fruit



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, oeuf, crustacés, poissons, mollusque, fruits à coque, arachide, soja, lait, celeri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)