

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine	01/01/2024	02/01/2024	03/01/2024	04/01/2024	05/01/2024
Du 01/01 Au 05/01	FÉRIÉ	Salade museau	Salade de pâtes, thon, crevettes	Potage aux légumes	Avocats Filet de lieu
		Rôti de dinde Gratin choux fleur	Côte d'agneau grillée Haricots verts	Saucisse Lentilles	Sauce beurre citron Pomme de terre vapeur
		Fromage ou yaourt Fruit	Fromage ou yaourt Compote	Fromage ou yaourt Fruit	Fromage ou yaourt Entremet caramel
Semaine	08/01/2024	09/01/2024	10/01/2024	11/01/2024	12/01/2024
DU 08/01 AU 12/01	Salade de riz, œuf dur, maïs Endives au jambon Fromage ou yaourt Compote	Potage choux fleur	Menu à thème	Velouté de carottes Escalope de volaille Sauce Basquaise	Salade verte Brandade
		Daube de Bœuf Macaronis	Choucroute	Choux de bruxelles, carottes, haricots verts	Fromage ou yaourt Salade de fruits
		Fromage ou yaourt Fruit	Fromage ou yaourt Ananas en jus	Fromage ou yaourt Pâtisserie "galette des Rois"	
Semaine	15/01/2024	16/01/2024	17/01/2024	18/01/2024	19/01/2024
DU 15/01 AU 19/01	Pâté de campagne & cornichons Coquelet Crème d'ail Choux fleur persillé Fromage ou yaourt Fruit	Potage	Salade d'endives pommes et noix Rôti de bœuf	Maquereau au vin blanc Steak de veau Sauce au bleu Petits pois	Haricots verts, vinaigrette Aile de raie Pomme de terre vapeur
		Boudin noir Pommes	Purée carottes, céleri et patate douce	Fromage ou yaourt Entremet pistache	Fromage ou yaourt Fruit
		Fromage ou yaourt Fruit	Fromage ou yaourt Fruit	Fromage ou yaourt Pruneaux au vin	
Semaine	22/01/2023	23/01/2023	24/01/2023	25/01/2023	26/01/2023
DU 22/01 AU 26/01	Potage potiron Lapin à la moutarde Riz Fromage ou yaourt Fruit	Fenouil râpés	Velouté de panais	Betteraves et maches	Champignons vinaigrette
		Chipolatas Haricots verts	Langue de bœuf Frites	Omelette et pomme de terre (maison) Salade	Poisson pané Haricots beurre
		Fromage ou yaourt Pâtisserie	Fromage ou yaourt Fruit	Fromage ou yaourt Pomme au four	Fromage ou yaourt Entremet chocolat
Semaine	29/01/2023	30/01/2023	31/01/2023		
DU 29/01 AU 31/01	Soupe à l'oignon, croustons & gruyère Jambon grillé Haricots blancs Fromage ou yaourt Fruit	Carottes râpées	Saucisson ail et sec Cuisse poulet rôti Jus		
		Rôti de bœuf Purée	Endives braisées		
		Fromage ou yaourt Fruit cuit	Fromage ou yaourt Fruit		



* Produits locaux & circuit court



* Produits Bio



* Pêche durable



* Fait Maison



* Label Rouge

*pain semi complet BIO servi

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.

..... Consultation des menus sur le site
www.jouelestours.fr/menu-scolaire/