

Menu

de AVRIL

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

FERIE

Du 01 au 05

Mardi

VÉGÉTARIEN

Pamplemousse

Œuf
Haricots blancs sauce
tomate

Fromage
Ananas au jus

Mercredi

Betteraves vinaigrette
Sauté de porc au caramel
Purée de pomme de terre
et carottes
Fromage
Fruit

GOUTER
Pain & confiture
Fromage blanc

Jeudi

Concombre vinaigrette

Poisson
Riz créole

Fromage
Pomme

Vendredi

Taboulé

Mijoté de bœuf printanier
Carottes

Fromage blanc
Coulis de fruit

Lundi

Choux rouges

Omelette

Haricots verts, pomme de
terre

Fromage
Banane

Du 08 au 12

Mardi

Carottes râpées

Blanc de volaille
Sauce champignons
Petits poids à l'ancienne

Riz au lait chocolat

Mercredi

Salade artichauts
composée
Paëlla
Fromage
Orange

GOUTER
Cake citron
Lait

Jeudi

VÉGÉTARIEN

Radis sauce bulgare

Dahl de lentilles curry
Semoule aux petits
légumes

Yaourt aux fruits

Vendredi

Mousse de canard

Filet de lieu
Epinards à la crème

Fromage
Poire

Lundi

Céleri fromage blanc

Cordon bleu
Carottes

Fromage blanc
Coulis de fruit

Du 15 au 19

Mardi

Maquereaux

Sauté de bœuf à la
provençale

Tomate et blé créole

Fromage

Kiwi

Mercredi

VÉGÉTARIEN

Avocats vinaigrette
Chili de haricots rouges
Perle de blé
Petit suisse et pomme

GOUTER
Pain & fromage
Compote

Jeudi

Salade d'endives et cube
de Fromage

Rôti de porc
Sauce tomate
Pomme de terre vapeur

Fromage
Ananas

Vendredi

Salade riz, thon, tomates

Filet de poisson
Sauce du gléré
Brocolis

Yaourt



* Produits locaux & circuit court



* Produits Bio



* Pêche durable



* Label Rouge



Menu

de AVRIL

de la restauration Municipale
Scolaire & Centres de loisirs



Labels EGALIM

AOP - AGP - LABEL ROUGE - PRODUITS FERMIERS
PÊCHE DURABLE - BIO - STG - HVE - SICO - 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/

Du 22 au 26

Lundi

Concombre bulgare
Œuf dur
Epinards à la béchamel



Fromage
Tarte pomme rhubarbe

GOUTER

Pain & chocolat
Compote

Mardi

Salade de quinoa à la
grecque
Sauté de porc
Ratatouille
Fromage
Banane

GOUTER

Cake aux épices
Yaourt à boire

Mercredi

Carottes râpées, maïs
Emincé de bœuf
Stroganof
Purée de pomme de
terre et courgette
Laitage

GOUTER

Pain au lait
Fruit

Jeudi

Friand au fromage
Poisson meunière
Choux de Bruxelles



Fruit

GOUTER

Biscuit
Lait

Vendredi

VÉGÉTARIEN

Choux fleur
Steak céréales
Patates douces et
carottes rôties
Petit suisse et orange

GOUTER

Chausson aux pommes
Lait

Du 29 au 30

Lundi

VÉGÉTARIEN

Radis
Couscous végétarien
Fromage
Poire

GOUTER

Pain au lait
Compote

Mardi

Macédoine vinaigrette

Blanquette de veau
Gratin de poireaux

Gâteau de semoule

GOUTER

Pain & fromage
Fruit

Mercredi

Jeudi

Vendredi



* Produits locaux & circuit court



* Produits Bio



* Pêche durable



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