

Menu

de **OCTOBRE 2025**

de la *restauration Municipale
Scolaire & Centres de loisirs*



Labels **EGALIM**

AOP - IGP - 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 29/09 au 03/10

Céleri au fromage blanc
Blanc de poulet
Jus
Potatoes
Cantal
Fruit

Mardi

Concombres vinaigrette
Filet Meunière
Purée de patates
douces
Edam
Fruit

Mercredi

Macédoine mayonnaise
Sauté de porc
Riz
Petit suisse
Compote

GOUTER
Pain & chocolat
Fruit

Jeudi

VEGETARIEN

Lentilles vinaigrette
Galette de céréales
Petits pois & carottes
Fromage blanc & coulis

Vendredi

Salade de pâtes
Bœuf Bourguignon
Carottes persillées
Yaourt

Lundi

Du 06/10 au 10/10

Salade de haricots
verts & tomate
Emincé de volaille
Courgettes persillées
Semoule au lait

Mardi

VEGETARIEN

Pamplemousse
Hachis parmentier
végétarien
Salade verte
Yaourt

Mercredi

Sardines à l'huile
Boulettes de Bœuf
Sauce tomate
Riz aux petits légumes
Fromage
Compote

GOUTER
Pain au lait & chocolat
Fruit

Jeudi

GRAND REPAS

Betteraves rouges Sauce
Bulgare
Blanc de volaille aux
champignons
Pommes Paillason
Fromage de Chèvre & miel
Cake aux pommes

Vendredi

Salade Arlequin
Sauté de porc au
caramel
Duo de choux fleur &
brocolis
St Nectaire
Fruit

Lundi

Du 13/10 au 17/10

Macédoine mayonnaise
Blanquette de Veau
Riz
Liégeois de fruits

Mardi

Choux rouge & pommes
Jambon grillé & jus
Haricots beurre &
pommes de terre
Camembert
Compote

Mercredi

Salade de haricots
blancs
Rôti de Bœuf
Carottes
Entremet caramel

GOUTER
Pain & fromage
Fruit

Jeudi

Carottes râpées
Brandade de poisson
Salade verte
St Moret
Fruit

Vendredi

VEGETARIEN

Choux fleur vinaigrette
Omelette
Gratin de courgettes
Emmental
Pâtisserie



* Produits locaux & circuit court



* Produits Bio



* Pêche durable



* Label Rouge



* Eligible Egalim



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)

*Aide UE à destination des écoles

Menu

de OCTOBRE 2025
CENTRES DE LOISIRS

de la restauration Municipale
Scolaire & Centres de loisirs



Labels EGALIM

AOP - IGP - 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/

Du 20/10 au 24/10

Lundi

Céleri rémoulade
Spaghettis
Garniture Bolognaise
Fromage
Fruit

GOUTER
Pain & chocolat
Laitage

Mardi

Concombres à la crème
Paëlla
Salade verte
Petit Suisse
Compote

GOUTER
Biscuit
Fruit

Mercredi

VEGETARIEN

Betteraves & pommes
Tortilla
Epinards béchamel
Ile flottante

GOUTER
Pain & fromage
Fruit

Jeudi

Salade de pommes de
terre
Blanquette de dinde
Purée de céleri
Yaourt

GOUTER
Pain & confiture
Compote

Vendredi

Salade de haricots verts
Filet de poisson
Sauce
Choux fleur à la crème
Pâtisserie

GOUTER
Pain au chocolat
Fruit

Du 27/10 au 31/10

Lundi

Salade de blé
Haut de cuisse de poulet
Poêlée de légumes
Fruit

GOUTER
Pain & confiture
Laitage

Mardi

Œuf dur mayonnaise
Filet de poisson
Gratin de pommes de terre &
courgettes
Fromage
Compote

GOUTER
Cake
Fruit

Mercredi

Carottes râpées
Quiche Lorraine
Salade verte
Petit Suisse
Fruit cuit

GOUTER
Pain & chocolat
Compote

Jeudi

VEGETARIEN

Concombres Bulgare
Chili Sin carne
Riz
Crème caramel

GOUTER
Pain & fromage
Fruit

Vendredi

Salade Coleslaw
Steak haché de Veau
Sauce tomate
Coquillettes
Pâtisserie

GOUTER
Viennoiserie
Laitage



* Produits locaux & circuit court



* Produits Bio



* Pêche durable



* Label Rouge



* Eligible Egalim



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)

*Aide UE à destination des écoles