



Pâtisserie

Petits pois Yaourt aux fruits

lundi

Eminc é de dinde

Sauce champignons

**Gratin Dauphinois** 

Petit Suisse

lundi

Rillettes de thon

Boulettes de Bœuf

Sauce Provençale

Courgettes &

pommes de terre

Fromage

Fruit

Férié

Salade de riz

Filet Meunière

Champignons b é chamel

St Paulin\* [3]

Fruit

Mac é doine de l é gumes 4

Filet de poisson Sauce Dieppoise Blé & légumes

> Babybel\* Fruit

> > Mardi

Salade de pâtes

Nuggets de poisson &

Haricots verts<sup>™</sup>

Compote

# Mercredi

VEGETARIEN Salade de lentilles Galette de c ér é a les Gratin de choux fleur Fruit

Mercredi

Terrine de l'équmes

Pôti de bœuf 🥵

Pur ée de carottes

Fromage

Compote

**GOUTER** 

Viennoiserie

Fruit

an

Mercredi

Duo de choux

Filet de poisson

Sauce Curry Riz aux petits l égumes

Crème dessert

**GOUTER** 

Pain & chocolat

Fruit

**GOUTER** Pain au lait & chocolat Laitage

Salade de chou rouge & pommes Poulet rôti Petits pois & carottes

Mercredi

**GOUTER** Pain & fromage Fruit

. Pâtisserie

VEGETARIEN

Chou Romanesco

Hachis parmentier

v ég étarien

Salade verte

Comt é\*<sup>™</sup>

Fruit

Tarte aux fromages Rôti de porc

Carottes 🕮 ersill é e s

Compote

### Vendredi

Carottes râp é es

Saucisse de Toulouse Brocolis & pommes de

> Fromage blanc sur coulis

## Vendredi

VEGETARIEN

C éleri au fromage blanc

Tortilla Pur ée de potiron

St Moret\*<sup>™</sup> Fruit

Vendredi

Salade Coleslaw

**Tartiflette** Salade verte

Compote

leudi

Tartinade de betteraves

Tajine d'agneau

Semoule

Fromage blanc sur

coulis

Brocolis<sup>48</sup>

Garniture Bolognaise Spaghettis 48

Fruit

### Vendredi

### VEGETARIEN

Salade de pâtes Œufs mollets Epinards b é chamel

Comt é\*<sup>™</sup>







Fruits au jus

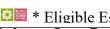


\* Produits locaux & circuit court \* Produits Bio \* Pêche durable \* Label Rouge \* Eligible Egalim











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)