

Menu

de MARS 2026

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 02 au 06

Choux rouge vinaigrette
Filet Meunière
Poêlée de légumes
St Nectaire*
Fruit

Mardi

Macédoine de légumes
Blanquette de Veau
Carottes persillées
Riz au lait

Mercredi

Choux fleur sauce Bulgare
Rôti de Bœuf
Jus
Pâtes
Fromage
Compote
GOUTER
Pain & pâte à tartiner
Fruit

Jeudi

Betteraves vinaigrette
Brandade de poisson
Salade verte
Petit Suisse
Fruit

Vendredi

VEGETARIEN
Cèleri rémoulade
Légumes Tajine
Semoule
Tomme noire*
Fruit

Lundi

Du 09 au 13

Pamplemousse
Sauté de dinde
Sauce Champignons
Coquillettes
Babybel*
Compote

Mardi

Carottes râpées
Filet de poisson
Sauce Curry
Purée de cèleri
Pâtisserie

Mercredi

Salade piémontaise
Bœuf Bourguignon
Carottes
Yaourt*
GOUTER
Pain & fromage
Fruit

Jeudi

Salade de haricots rouges
Steak haché de Veau
Sauce tomate
Brocolis & pommes de
terre
Yaourt*

Vendredi

VEGETARIEN
Radis sauce Bulgare
Spaghettis
Garniture (lentilles)
St Paulin*
Fruit

Lundi

Du 16 au 20

Salade verte & fromage
Tortilla
Epinards béchamel
Petit Suisse
Fruit

Mardi

Radis noir et carottes
Rôti de dinde
Sauce Soleil
Semoule
Fromage blanc sur
coulis

Mercredi

Salade de pommes de
terre & crevettes
Poulet rôti
Petit pois & carottes
Yaourt
GOUTER
Pain & confiture
Laitage

Jeudi

VEGETARIEN
Salade Coleslaw
Galette de céréales
Sauce tomate
Poêlée de légumes
Comté*
Fruit

Vendredi

Cœuf dur mayonnaise
Filet de poisson
Sauce citron
Choux fleur & brocolis
Riz au lait

Lundi

Du 23 au 27

Cèleri & carottes
Rôti de Porc
Sauce Champignons
Haricots blancs
Petit Suisse
Fruit

Mardi

VEGETARIEN
Taboulé
Cœuf dur
Epinards béchamel
Fruit

Mercredi

Salade d'endives &
fromage
Filet de poisson
Choux Romanesco &
pommes de terre
Laitage
GOUTER
Pain & chocolat
Fruit

Jeudi

Betteraves vinaigrette
Sauté de dinde
Macaronis
Vache qui rit*
Fruit

Vendredi

Salade de riz au thon
Boulettes de bœuf
Sauce Provençale
Légumes Tajine
Yaourt nature*



* 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, cèleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

*Aide UE à destination des écoles