

Menu

D' AVRIL 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/

Du 30/03 au 03/04

Lundi

Choux fleur vinaigrette
Roti de dinde
Sauce tomate
Quinoa
Emmental*
Fruit

Mardi

VEGETARIEN

Pamplemousse
Œuf mollet
Haricots blancs tomates
Yaourt à la vanille*

Mercredi

Betteraves vinaigrette
Sauté de porc au caramel
Purée de pommes de terre
Fromage
Fruit
GOUTER
Pain & chocolat
Laitage

Jeudi

Rillettes de thon
Bœuf Bourguignon ou
Carottes persillées
Petit Suisse
Pâtisserie

Vendredi

Taboulé
Filet de poisson
Sauce citron
Fondue de poireaux
Fromage blanc

Du 06 au 10

Lundi



Mardi

Tartinade de betteraves
Cordon bleu
Sauce tomate
Haricots verts
Yaourt aux fruits

Mercredi

Salade verte
Paëlla
Fromage
Compote
GOUTER
Pain & pâte à tartiner
Fruit

Jeudi

VEGETARIEN

Carottes râpées
Galette de céréales
Ratatouille
Yaourt*

Vendredi

Mousse de canard
Filet de poisson
Epinards à la crème et
pommes de terre
Le Ptit troo*
Compote



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

*Aide UE à destination des écoles

Menu

D' AVRIL 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/

Du 13 au 17

Lundi

Céleri & carottes au
fromage blanc
Blanc de poulet
Gratin Dauphinois
Fromage blanc

GOUTER

Pain & confiture
Fruit

Mardi

Rillettes de radis
Sauté de Bœuf ou R
Provençal
Blé
Fromage
Compote

GOUTER

Biscuit
Fruit

Mercredi

Salade d'endives & gruyère
Rôti de porc
Pommes de terre persillées

Fromage
Compote

GOUTER

Pain & beurre & chocolat
Fruit

Jeudi

VEGETARIEN

Salade d'artichauts
Garniture lentilles tomates
Riz crêole
Petit Suisse
Pomme

GOUTER

Pain & fromage
Compote

Vendredi

Salade verte
Filet de poisson
Sauce Curry
Brocolis
Laitage
Biscuit

GOUTER

Pain & pâte à tartiner
Fruit

Du 20 au 24

Lundi

Chou rouge
Omelette au fromage
Haricots verts &
pommes de terre
Fromage
Compote

GOUTER

Pain & chocolat
Fruit

Mardi

Pamplemousse
Paupiette de Veau
Gratin de poireaux
Fromage blanc au fruit

GOUTER

Pain & fromage
Fruit

Mercredi

Carottes râpées & maïs
Boulettes de Bœuf
Sauce tomate
Coquillettes
Laitage

GOUTER

Pain & fromage
Fruit

Jeudi

Rillettes de thon
Filet Meunière
Petits pois
Fruit

GOUTER

Pain & confiture
Laitage

Vendredi

VEGETARIEN

Betteraves vinaigrette
Chili sin carne
Riz
Petit Suisse aromatisé

GOUTER

Viennoiserie
Fruit

Du 27 au 01/05

Lundi

Salade Coleslaw
Steak haché de Bœuf
Purée de pommes de
terre

Petit Suisse

Mosaïque de fruits

Mardi

VEGETARIEN

Radis Sauce Bulgare
Couscous végétarien

Camembert*
Fruit

Mercredi

Macédoine mayonnaise
Blanquette de Veau ou R
Carottes et pommes de
terre
Fromage
Compote

GOUTER

Pain & pâte à tartiner
Fruit

Jeudi

Carottes râpées
Filet de poisson
Sauce Soleil
Riz aux petits légumes

Entremet caramel

Vendredi



* 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