

Menu

de MAI 2026

de la restauration Municipale
Scolaire & Centres de loisirs



Labels EGALIM

AOP - IGP - LABEL ROUGE - PRODUITS FERMERS
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.joulestours.fr/menu-scolaire/

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 04 au 08	Pamplemousse Blanquette de dinde à la moutarde Pommes de terre vapeur Fromage blanc & coulis	Salade verte & fromage Fish and chips Poêlée de légumes Fruit	Ouf dur Roti de bœuf Petit pois & carottes Pâtisserie GOUTER Pain & fromage & compote	VEGETARIEN Céleri rémoulade Hachis végétarien (aux lentilles) Salade verte Emmental Fruit	Férié
Du 11 au 15	Rillettes de thon Sauté de porc s/p sauté de dinde Haricots verts & pommes de terre Cantal Fruit	Champignons à la crème Filet Meunière Poêlée de légumes Babybel Compote	Concombre sauce Vache qui rit Boulettes de bœuf Sauce tomate Coquillettes Fruit GOUTER Pain & chocolat & laitage	Férié	Fermé
Du 18 au 22	Lentilles & quinoa Comté Compote Biscuit	Carottes vinaigrette Filet de poisson Sauce Curry Gratin de légumes St Moret Fruit	Tomate vinaigrette Blanquette de dinde Riz aux petits légumes Laitage GOUTER Pain & confiture & fruit	VEGETARIEN Betteraves vinaigrette Galette de céréales Ratatouille St Paulin Fruit	Taboulé Steak haché de bœuf Jus Courgettes persillées Cantal Fruit
Du 25 au 29	Férié	Terrine de légumes Sauce Ciboulette Bœuf Bourguignon Gratin Dauphinois Laitage Fruit	Courgettes râpées Filet de poisson Sauce citron Purée de pommes de terre Entremet caramel GOUTER Pain & pâte à tartiner & compote	VEGETARIEN Radis sauce fromage blanc Couscous végétarien Le Petit Trou Fruit	Ouf dur Spaghettis Garniture Bolognaise Fromage Fruit

* 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