

Menu

de SEPTEMBRE 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

FIN DES VACANCES

Du 31/08 au 04/09

Mardi

Concombres à la crème
Nuggets de poulet
Pomme de terre rosti

Petit Suisse
Compote

Mercredi

CENTRES DE LOISIRS
FERMÉS

Jeudi

Melon
Tortilla
Ratatouille
Fromage blanc

Vendredi

VEGETARIEN
Betteraves vinaigrette
Chili sin carn é
Riz
Camembert*
Fruit

Lundi

Pastèque
Haut de cuisse de poulet
Purée de pomme de
terre

Vache qui rit*
Compote

Du 07 au 11

Mardi

VEGETARIEN
Carottes râpées
Tajine de légumes
Semoule

Conté*
Fruit

Mercredi

Rillettes de thon
Tomate farcie
Riz
Fromage
Fruit

GOUTER
Pain & confiture
Laitage

Jeudi

Salade de pâtes
Filet de poisson
Sauce Provençale
Brocolis et pomme de
terre

Petit Suisse
Fruit

Vendredi

Tomate mozzarella
Steak haché de Bœuf
Carottes persillées

Pâtisserie

Lundi

Concombres vinaigrette
Blanc de poulet au jus
Blé aux petits
légumes

Petit Suisse
Fruit

Du 14 au 18

Mardi

Salade Floride
Filet de poisson
Sauce citron
Purée de pomme de terre

St Nectaire*
Compote

Mercredi

Salade de lentilles
Rôti de porc
Haricots verts
Fromage
Compote

GOUTER
Pain & chocolat
Fruit

Jeudi

Gaspacho
Garniture Bolognaise
Coquillettes
Emmental râpé

Fruit

Vendredi

VEGETARIEN
Terrine de légumes
Sauce ciboulette

Galette de céréales
Petits pois & carottes

Entremet Vanille



* 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 SEPTEMBRE 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 21 au 25

Mac édoine fromage blanc
Blanquette de Veau ou
Riz
St Nectaire*
Fruit

Mardi

Rillettes de thon
Boulettes de Bœuf
Sauce tomate
Courgettes & carottes
Pâtisserie

Mercredi

VEGETARIEN

Cèleri r émoulade
Hachis v ég étarien
Salade verte
Fromage
Compote
GOUTER
Pain & fromage
Fruit

Jeudi

Salade Pi é montaise au
surimi
Cordon bleu
Ratatouille
St Paulin*
Fruit

Vendredi

Carottes râp ées
Brandade de poisson
Salade verte
Entremet caramel

Lundi

Du 28 au 02/10

C éleri sauce Bulgare
Blanc de poulet
Sauce Champignons
Pomme de terre
persill ées
Babybel*
Fruit

Mardi

Concombres vinaigrette
Filet Meunière
Pur ée de patates douces
Comté*
Fruit

Mercredi

Tomate
Saut é de porc
Riz
Li égeois de fruits
GOUTER
Pain & chocolat
Fruit

Jeudi

VEGETARIEN

Duo de choux
Tajines de l égumes
Semoule
Fromage blanc sur
confiture

Vendredi

Salade de pâtes
Bœuf Bourguignon ou
Carottes persill ées
Riz au lait



* 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