

Menu

de JUIN

de la restauration Municipale
Scolaire & Centres de loisirs



Labels EGALIM

AOP - IGP - LABEL ROUGE - PRODUITS FERMIERES
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

Betteraves vinaigrette

Blanc de poulet
Jus de poulet
Blé

Saint Nectaire*
Fruit

Du 06 au 07

Mardi

Rillettes de thon

Cordon Bleu
Poêlée de légumes

Compote

Mercredi

Brandade de poisson
Salade verte
Fromage
Fraises

GOUTER
Biscuit
Compote

Jeudi

Melon
Rôti de dinde
Carottes, pomme de terre

Emmental*
Compote

Vendredi

VÉGÉTARIEN

Macédoine mayonnaise

Tajine de légumes
Semoule

Petit suisse aux fruits

Lundi

Pastèque

Tomate farcie
Sauce tomate
Riz

Yaourt*

Du 10 au 14

Mardi

Salade coleslaw

Filet Meunière
Courgette et pomme de
terre

Comté*
Fraises

Mercredi

Tomate fêta

Blanquette de dinde
Salsifis pomme de terre

Nectarine

GOUTER
Viennoiserie
Yaourt à boire

Jeudi

VÉGÉTARIEN

Courgettes râpées

Garniture lentilles &
champignons à la crème

Macaronis

Fromage
Coupelle de fruit

Vendredi

Concombre à la crème

Filet de poisson
Sauce curry
Semoule aux raisins secs

Saint Môret*
Compote

Lundi

Betteraves vinaigrette

Tortilla
Salade verte

Camembert
Fruit

Du 17 au 21

Mardi

Salade de pois chiche et
légumes

Nuggets
Pomme de terre et
haricots verts

Crème chocolat*

Mercredi

VÉGÉTARIEN

Melon

Pizza aux légumes
Salade verte
Fromage blanc coulis

GOUTER
Cake citron
Compote

Jeudi

Radis

Paupiette de veau
Sauce tomate

Coquillettes

Edam*
Pastèque

Vendredi

Salade de lentilles
vinaigrette

Œuf dur
Épinards béchamel

Samos
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, 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 JUIN

de la restauration Municipale
Scolaire & Centres de loisirs



Labels EGALIM

AOP - IGP - LABEL ROUGE - PRODUITS FERMIERIS
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 24 au 28

Haricots verts vinaigrette
Noix de joue de porc
Purée de pomme de terre
et légumes
Tomme Noire *
Abricot

Mardi

Carottes Floride
Steak haché de veau
Jus
Flageolets
Vache qui rit *
Compote

Mercredi

Rillettes de thon
Poulet rôti fermier
Jus
Haricots verts
Fromage
Fraises
GOUTER
Compote
Pain & barre chocolat

Jeudi

Concombre Bulgare
Filet de poisson
Sauce citron
Riz créole
Saint Nectaire *
Liégeois de fruit

Vendredi

VÉGÉTARIEN
Tomate vinaigrette
Garniture lentilles/tomate
Spaghettis
Yaourt *

Lundi

Du 01 au 05 juillet

Melon
Jambon de dinde
Carottes Vichy
Riz au lait *

Mardi

Salade verte mimosa
Filet de poisson
Sauce citron
Brocolis pomme de terre
Glace

Mercredi

CENTRE
FERMÉ

Jeudi

VÉGÉTARIEN
Salade de lentilles
Steak céréales
Petits pois
Babybel *
Fruit

Vendredi

PIQUE NIQUE



Produits locaux & circuit court



Produits Bio



Pêche durable



Label Rouge



* Eligible Egalim

Ville de
Joué
lès-Tours

« 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