

# 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/](http://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 fête

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 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/](http://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