

Menu

De NOVEMBRE
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/

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 04 au 08	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Blanc de poulet Sauce Soleil Potiron & carottes</p> <p>Tarte pommes & rhubarbes</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Filet Meunière </p> <p>Ratatouille </p> <p>Edam* </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Terrine de légumes Sauce ciboulette Rôti de bœuf «VBF» Purée de carottes Fromage Orange</p> <p><u>GOUTER</u> Viennoiserie Compote</p>	<p>VEGETARIEN</p> <p>Choux Romanesco vinaigrette</p> <p>Hachi parmentier Veggie</p> <p>Salade verte</p> <p>Vache qui rit* </p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes vinaigrette</p> <p>Boudin blanc</p> <p>Brocolis & pomme de terre Fromage blanc sur coulis </p>
Du 11 au 15	<p>FÉRIÉ</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petit pois</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Duo de choux vinaigrette</p> <p>Filet de poisson </p> <p>Sauce curry Riz aux petits légumes Entremet Caramel</p> <p><u>GOUTER</u> Pain & chocolat Compote</p>	<p>Tarte aux fromages</p> <p>Rôti de porc Jus</p> <p>Carottes </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>VEGETARIEN</p> <p>Céleri au fromage blanc</p> <p>Tortilla</p> <p>Purée de potiron Cantal* </p> <p>Fruit</p>
Du 18 au 22	<p>Carottes râpées & maïs</p> <p>Émincé de dinde Sauce champignons</p> <p>Gratin Dauphinois</p> <p>Petit Suisse</p>	<p>Macédoine de légumes au St Moret</p> <p>Filet de poisson </p> <p>Sauce Dieppoise</p> <p>Blé & petits légumes Tomme Noire* </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>VEGETARIEN</p> <p>Salade de pâtes Œufs durs</p> <p>Épinards béchamel </p> <p>Fromage Fruits au jus</p> <p><u>GOUTER</u> Pain au lait & chocolat Yaourt à boire</p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Croziflette</p> <p>Salade verte</p> <p>Compote</p>	<p>Brocolis vinaigrette </p> <p>Bolognaise</p> <p>Spaghettis </p> <p>Fruit</p>
Du 25 au 29	<p>Radis & beurre</p> <p>Boulettes de bœuf Sauce Tomate</p> <p>Courgettes & pomme de terre </p> <p>St Nectaire* </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de pâtes Italienne </p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote </p>	<p>Choux rouge, pommes & fromage</p> <p>Poulet rôti «fermier» </p> <p>Jus</p> <p>Petits pois & carottes </p> <p>Pâtisserie</p> <p><u>GOUTER</u> Pain & fromage Fruit</p>	<p>Tartinade de betteraves</p> <p>Tajine d'agneau</p> <p>Semoule </p> <p>Fromage blanc & coulis</p>	<p>VEGETARIEN</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Palet aux céréales</p> <p>Ratatouille </p> <p>Emmental* </p> <p>Fruit</p>

* 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