



Menus scolaires

Septembre 2020

Lundi 31 FERME	Lundi 7 Pastèque Roti de bœuf froid Haricots blancs à la tomate Yaourt <i>Bio</i>	Lundi 14 Concombre bulgare Manchon de canard Flageolets <i>Bio</i> Fromage T1 Compote <i>Bio</i>	Lundi 21 Tartine de sardine Sauté de porc <i>Bleu/Blanc/Cœur</i> au curry Carottes vichy <i>Bio</i> Fromage T2 Fruit	Lundi 28 Carottes rapées Lasagnes maison (au bœuf) Compote <i>Bio</i> / Biscuit
Mardi 1 Concombres en salade Raviolis <i>Bio</i> de volaille Fromage T1 Crème dessert	Mardi 8 Friand au fromage Saucisse grillée <i>Bleu/Blanc/Cœur</i> Haricots verts <i>Bio</i> Salade de fruits / biscuit	Mardi 15 Melon Sauté de bœuf à la provençale Riz complet bio Crème dessert	Mardi 22 Salade de riz <i>Bio</i> Escalope panée Poellée de courgettes Salade de fruits	Mardi 29 Melon ou Pastèque Roti de porc <i>Bleu/Blanc/Cœur</i> Gratin de choux fleur Flan
Mercredi 2 Melon Poulet <i>Label Rouge</i> Petit pois Fromage blanc <i>Bio</i>	Mercredi 9 Concombre en vinaigrette Navarin aux boulettes végétariennes Fromage T2 <i>Bio</i> Compote <i>Bio</i>	Mercredi 16 Tomate au thon Jambon d'York Gratin d'épinards Poire au chocolat	Mercredi 23 Salade à la grecque Filet de poisson frais en sauce Semoule Pêche	Mercredi 30 Velouté de courgettes Poulet tex mex Chips Fruit
Jeudi 3 Salade verte Steak haché de veau Frites / Ketchup Glace	Jeudi 10 Melon Sauté de poulet <i>Label rouge</i> lait de coco Gnocchis Choco trésor	Jeudi 17 Salade verte composée Omelette aux pommes de terres Yaourt nature <i>Bio</i> Gauffre	Jeudi 24 Melon ou Pastèque Roti de veau Purée de pomme de terre maison Glace	Jeudi 1 Pizza aux 3 fromages Risotto de lentilles corail <i>Bio</i> Yaourt à boire Fruit
Vendredi 4 Taboulé Filet de poisson meunière Ratatouille maison Fromage <i>Bio</i> T2 Fruit	Vendredi 11 Salade de pâtes <i>Bio</i> Brochette de poisson Tomates à la provençale Fromage T1 <i>Bio</i> Fruit	Vendredi 18 Salade de lentilles <i>Bio</i> Saumon froid frais mayonnaise Poellée de légumes de saison Semoule au lait	Vendredi 25 Salade verte composée Quiche aux légumes Fromage blanc <i>Bio</i> Biscuit	Vendredi 2 Taboulé Filet de poisson meunière Haricots verts <i>Bio</i> Fromage T1 Fruit
1	2	3	4	5

* Plat contenant de la viande ou plat unique

ORIGINES: VEAU - BŒUF - VOLAILLE - PORC - ŒUFS = FRANCE / POISSON= NOUVELLE ZELANDE ou FRAIS / LAITAGES= BIO

FROMAGE : +150mg calcium / portion = Type 1 (T.1) - entre 150mg et 100mg calcium/portion= Type 2 (T.2) - moins de 100mg calcium/potion= Type 3 (T.3)

Toutes les fritures sont sans huile d'arachide

En application du décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, la commune de Villemur sur Tarn propose aux familles lors de l'inscription à la restauration scolaire, d'établir un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) dans le cas où l'enfant présente une allergie alimentaire connue.

La commune se réserve le droit d'apporter des modifications dans la composition des menus si nécessaire. L'équilibre alimentaire sera dans tous les cas respecté.

Les menus sont disponibles sur www.mairie-villemur-sur-tarn.fr