



# MENUS SCOLAIRES

## NOVEMBRE 2020

SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4
<b>Lundi 2</b> Taboulé Saucisse <i>AGP</i> Epinards en béchamel Fromage T1 <i>Bio</i> Fruit	<b>Lundi 9</b> Betterave en salade Omelette nature Pates <i>Bio</i> à la tomate Fromage T1 Compote <i>Bio</i>	<b>Lundi 16</b> Salade d'endives aux noix Cuisse de poulet <i>Label Rouge</i> Flageolets <i>Bio</i> Poire au chocolat	<b>Lundi 23</b> Tartine de sardine Steak haché du boucher Pollée campagnarde Fromage T1 <i>Bio</i> Fruit
<b>Mardi 3</b> Friand au fromage Escalope de dinde Haricots verts Crème dessert	<b>Mardi 10</b> Salade composée / croutons / fromage Sauté de poulet label rouge au curry Salsifis Gateau au chocolat	<b>Mardi 17</b> Soupe de butternut / croutons Boulettes végétariennes Semoule <i>Bio</i> Flamby	<b>Mardi 24</b> Chou romanesco Blanquette de veau Riz <i>Bio</i> Petit suisse <i>Bio</i> Fruit
<b>Mercredi 4</b> Potage de légumes Chili sin carne Riz <i>Bio</i> Fromage T2 Fruit	<b>Mercredi 11</b> FERIE	<b>Mercredi 18</b> Bouillon pot au feu Pot au feu Fromage T1 Litchis	<b>Mercredi 25</b> Salade composée Blanquette de poisson Carottes vichy <i>Bio</i> Fromage T2 Choux à la crème
<b>Jeudi 5</b> Carottes rapées Roti de bœuf Petits pois Yaourt nature <i>Bio</i> sucré	<b>Jeudi 12</b> Salade d'agrumes Roti de porc <i>AGP</i> Lentilles <i>Bio</i> Fromage blanc <i>Bio</i>	<b>Jeudi 19</b> Salade coleslaw Sauté de porc <i>AGP</i> sauce charcutière Gnocchis Yaourt <i>Bio</i> aux fruits	<b>Jeudi 26</b> Salade Ice berg Tartiflette Jambon d'York <i>Label Rouge</i> Compote <i>Bio</i>
<b>Vendredi 6</b> Choux chinois sauce bulgare Thon basquaise Pomme de terre vapeur Fromage T1 Salade de fruit	<b>Vendredi 13</b> Consommé aux vermicelles Filet de poisson meunière Brocolis sautés Fromage T2 Fruit	<b>Vendredi 20</b> Haricots verts <i>Bio</i> / mais Pavé de saumon frais Purée de choux fleur Far Breton	<b>Vendredi 27</b> Potage Saint Germain Quiche aux légumes Salade verte Semoule au lait

\* 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/portion = 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](http://www.mairie-villemur-sur-tarn.fr)