



MENUS SCOLAIRES

DÉCEMBRE 2020

SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4	SEMAINE 5
Lundi 30 Betteraves Brandade de morue Petit suisse <i>Bio</i> Fruit	Lundi 7 Duo de chou et salade d'agrumes Steak haché du boucher haricots blanc Yaourt aux fruits <i>Bio</i>	Lundi 14 Tartine de sardine Œufs durs <i>Bio</i> Epinards en bechamel Fromage T1 Fruit	Lundi 21 Salade d'endives au bleu Roti de bœuf cuit Petits pois Compote <i>Bio</i>	Lundi 28 FERME
Mardi 1 Endives croustons dès de fromage Bœuf Bourguignon Carottes vichy <i>Bio</i> Tarte aux fruits	Mardi 8 Potage de légumes Tortilla pomme de terre poivrons rouge Fromage <i>Bio</i> T2 Fruit	Mardi 15 NOEL Salade du pecheur (crevettes - saumon) Suprême de pintade/GP sauce aux marrons Gauffrettes roasties Assortiment de fromage <i>Bio</i> Mignardises Clémentines Papillottes	Mardi 22 Potage de légumes Wok de légumes aux crevettes et nouilles chinoises Fromage T2 Fruit	Mardi 29 FERME
Mercredi 2 Pizza Aiguillettes de canard /GP Petits pois Fromage T2 Fruit	Mercredi 9 Salade César Bouché à la reine au jambon Haricots Beure <i>Bio</i> Pruneaux / Biscuit	Mercredi 16 Torsades au fromage sur salade Cassoulet végétarien Banane	Mercredi 23 Taboulé Sauté de poulet /GP au curry Salsifis Fromage T1 Fruit	Mercredi 30 FERME
Jeudi 3 Carottes rapées / œuf dur Lasagnes végétariennes Fromage T1 Compote <i>Bio</i>	Jeudi 10 Salade de pâtes <i>Bio</i> Roti de dinde /GP Purée de butternut Flamby	Jeudi 17 Carottes rapées / radis noir rapés Sauté de porc /GP aux champignons Pâtes <i>Bio</i> Yaourt nature <i>Bio</i>	Jeudi 24 Repas de Noel Canapé de mousse de canard / salade Steak haché de veau Frites Ketchup Dessert de Noel	Jeudi 31 FERME
Vendredi 4 Taboulé Filet de lieu noir frais Choux fleur en béchamel Crème dessert	Vendredi 11 Brocolis en salade Paella aux fruits de mer (Riz <i>Bio</i>) Fromage T1 Fruit	Vendredi 18 Consommé à la tomate Poisson meunière Haricots verts <i>Bio</i> Fromage Dessert	Vendredi 25 FERME	Vendredi 1 FERME

* 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 Tam 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.