



MENUS SCOLAIRES

JANVIER 2021

<p>Lundi 4</p> <p>Soupe de légumes</p> <p>Raviolis de bœuf</p> <p>Gruyère rapé</p> <p>Oreillons de pêches</p>	<p>Lundi 11</p> <p>Taboulé</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts <i>Bio</i></p> <p>Fromage T2</p> <p>Fruit</p>	<p>Lundi 18</p> <p>Salade composée</p> <p>Steak haché du boucher</p> <p>Haricots beurres <i>Bio</i></p> <p>Frangipane</p>	<p>Lundi 25</p> <p>Consommé au vermicelle</p> <p>Filet de lieu</p> <p>Brocolis <i>Bio</i> au gratin</p> <p>Salade de fruits / biscuit</p>	Lundi
<p>Mardi 5</p> <p>Salade verte aux noix et croutons</p> <p>Omellette au fromage</p> <p>Yaourt nature <i>Bio</i></p> <p>Galette des rois</p>	<p>Mardi 12</p> <p>Salade d'endive au bleu</p> <p>Roti de porc <i>AGP</i> ketchup</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Fromage blanc <i>Bio</i></p>	<p>Mardi 19</p> <p>Salade verte</p> <p>Choucroute</p> <p>Petits suisses aromatisés <i>Bio</i></p>	<p>Mardi 26</p> <p>Carottes rapées</p> <p>Choux farci</p> <p>Semoule <i>Bio</i></p> <p>Fromage T2</p> <p>Fruit</p>	Mardi
<p>Mercredi 6</p> <p>Paté de campagne cornichons</p> <p>Steak haché de veau sauce champignons</p> <p>Choux fleur braisé</p> <p>Fromage <i>Bio</i> T1</p> <p>Fruit</p>	<p>Mercredi 13</p> <p>Soupe de lentilles corail <i>Bio</i></p> <p>Lasagnes épinards chèvre</p> <p>Fruit</p>	<p>Mercredi 20</p> <p>Pizza maison</p> <p>Escalope de dinde <i>Label rouge</i> au curry</p> <p>Salsifis</p> <p>Poire au chocolat</p>	<p>Mercredi 27</p> <p>Salade de pomme de terre</p> <p>Tarte à la carotte et cumin</p> <p>Yaourt aux fruits <i>Bio</i></p>	Mercredi
<p>Jeudi 7</p> <p>Betterave en salade</p> <p>Sauté de dinde lait de coco</p> <p>Gnocchis</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Jeudi 14</p> <p>Brocolis <i>Bio</i> en salade</p> <p>Cuisse de poulet <i>Label rouge</i></p> <p>Flageolets <i>Bio</i></p> <p>Fromage T1</p> <p>Fruit</p>	<p>Jeudi 21</p> <p>Choux rouge aux lardons</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Boulgour <i>Bio</i></p> <p>Fromage T2</p> <p>Compote <i>Bio</i></p>	<p>Jeudi 28</p> <p>Salade d'endives aux noix</p> <p>Osso bucco de veau <i>AGP</i> au chorizo</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Abricot au sirop</p>	Jeudi
<p>Vendredi 8</p> <p>Carottes et radis noir rapé</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Blé <i>Bio</i> à la tomate</p> <p>Fromage T2</p> <p>Compote <i>Bio</i></p>	<p>Vendredi 15</p> <p>Salami</p> <p>Bouché à la reine au poisson</p> <p>Carottes vichy <i>Bio</i></p> <p>Riz au lait au caramel</p>	<p>Vendredi 22</p> <p>Velouté de poireaux</p> <p>Paella végétarienne</p> <p>Fromage T1 <i>Bio</i></p> <p>Fruit</p>	<p>Vendredi 29</p> <p>Tartine de sardine</p> <p>Œufs durs</p> <p>Epinards <i>Bio</i></p> <p>Fromage T1</p> <p>Fruit</p>	Vendredi

* 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