



MENUS SCOLAIRES

FÉVRIER 2021

SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4	SEMAINE 5
Lundi 1 Betterave Escalope de dinde Choux fleur au gratin Fromage T1 Gateau au chocolat fait "Maison"	Lundi 8 Repas Chinois Choux chinois sauce blanche Nem Riz cantonais Salade de fruits exotiques	Lundi 15 Friand au fromage Roti de porc Poellée de légumes Peches au coulis de fruits	Lundi 22 Salade coleslaw Roti de veau Pates à la tomate Petits suisses	Lundi 2
Mardi 2 Salade d'endives / noix / dés de fromage Saucisse Lentilles Yaourt nature <i>Bio</i>	Mardi 9 Carottes rapées Sauté de dinde Salsifis Semoule au lait	Mardi 16 Potage de lentilles Lasagnes épinards / chèvre Fruit / biscuit	Mardi 23 Consommé à la tomate Hachis parmentier Fromage T2 Salade de fruits	Mardi 3
Mercredi 3 Salade verte Couscous végétarien Fromage T1 Salade de fruits	Mercredi 10 Velouté de poireau Encornet Pomme de terre persil Fromage Compote	Mercredi 17 Salade verte Crepe au sarazin (jambon champignons de Paris) Fromage blanc Fruit	Mercredi 24 Endives au bleu Manchon de canard Haricots beurre Gauffre	Mercredi 4
Jeudi 4 Salade de pates Boulettes de bœuf tomate Haricots beurre Fromage T2 Fruit	Jeudi 11 Saucisson Steak haché de bœuf Brocolis au gratin Crêpes maison	Jeudi 18 Carottes / radis noir rapé Risotto de poisson Flan patissier	Jeudi 25 Salade verte Cassoulet végétarien Fromage T1 Banane	Jeudi 5
Vendredi 5 Potage de légumes Poisson frais Boulgour Liégeois	Vendredi 12 Salade composée (avocat) Dahl de lentilles corail Boulgour Yaourt aux fruits <i>Bio</i>	Vendredi 19 Salade de quinoa Cuisse de poulet Haricots verts Fromage T2 Fruit	Vendredi 26 Pizza Poisson meunière Carottes vichy Fromage T1 Fruit	Vendredi 6

* 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.