



# MENUS SCOLAIRES

## MARS 2021

<p><b>Lundi 1</b></p> <p>Paté Roti de bœuf Blettes à la bechamel Fromage T1 <i>Bio</i> Fruit</p>	<p><b>Lundi 8</b></p> <p>Potage de légumes frais <b>Raviolis frais de boeuf <i>Bio</i></b> <b>au parmesan</b> Liegeois</p>	<p><b>Lundi 15</b></p> <p>Salade coleslaw Cuisse de poulet <i>Label rouge</i> Purée de patate douce Crème dessert</p>	<p><b>Lundi 22</b></p> <p>Tartine de homous Légumes sautés au boulgour <i>Bio</i> Fromage T1 Fruit</p>	<p><b>Lundi 29</b></p> <p>Salade composée aux dès de fromage Sauté de bœuf au paprika Gnocchis Flamby</p>
<p><b>Mardi 2</b></p> <p>Radis Croziflette végétarienne Crumble aux pommes</p>	<p><b>Mardi 9</b></p> <p>Tartine de sardine Sauté de dinde au curry Salsifis Fromage T1 Fruit</p>	<p><b>Mardi 16</b></p> <p>Friand au fromage Steak haché de veau Carottes vichy fraîches Salade de fruits</p>	<p><b>Mardi 23</b></p> <p>Concombre vinaigrette Blanquette de veau Pomme vapeur Far Breton</p>	<p><b>Mardi 30</b></p> <p>Mortadelle Bouchée à la reine aux dès de jambon Poelée de légumes Salade de fruits</p>
<p><b>Mercredi 3</b></p> <p>Consommé Filet mignon <i>AGP</i> Petits pois <i>Bio</i> Yaourt <i>Bio</i> nature</p>	<p><b>Mercredi 10</b></p> <p>Salade verte Pomme de terre farcis aux champignons Compote <i>Bio</i> / biscuit</p>	<p><b>Mercredi 17</b></p> <p>Brocolis <i>Bio</i> en salade <b>Spaghettis <i>Bio</i> Carbonara</b> Pêche au coulis de fruits rouges</p>	<p><b>Mercredi 24</b></p> <p>Haricots verts <i>Bio</i> en salade Omelette Pâtes <i>Bio</i> à la tomate Fromage T2 Pomme cuite</p>	<p><b>Mercredi 31</b></p> <p>Consommé Thon basquaise Mélange de céréales <i>Bio</i> Fromage T1 Fruit</p>
<p><b>Jeudi 4</b></p> <p>Salade de pâtes <i>Bio</i> Œuf dur Epinards Fromage T2 Fruit</p>	<p><b>Jeudi 11</b></p> <p>Salade pamplemousse / orange Roti de porc <i>AGP</i> Flageolets <i>Bio</i> Fromage blanc vanille <i>Bio</i></p>	<p><b>Jeudi 18</b></p> <p>Taboulé Filet de saumon frais Haricots beurre Fromage T2 Fruit</p>	<p><b>Jeudi 25</b></p> <p>Salade verte <b>Couscous Royal</b> ( poulet merguez) Petits suisse aux fruits <i>Bio</i></p>	<p><b>Jeudi 1</b></p> <p>Pizza maison Manchon de canard Haricots plats <i>Bio</i> Fromage T2 Fruit</p>
<p><b>Vendredi 5</b></p> <p>Carottes rapées / raisins secs Poisson frais Riz <i>Bio</i> Poire au chocolat</p>	<p><b>Vendredi 12</b></p> <p>Salade de riz <i>Bio</i> Poisson meunière Poelée de légumes frais Fromage T2 Fruit</p>	<p><b>Vendredi 19</b></p> <p>Salade d'endives aux noix Quiche courgettes et camembert Yaourt <i>Bio</i> / Biscuit</p>	<p><b>Vendredi 26</b></p> <p>Soupe de lentilles corail <i>Bio</i> au coco Poisson pané Choux fleur braisé Fromage à tartiner Fruit</p>	<p><b>Vendredi 2</b></p> <p>Soupe à l'oignon Lasagnes de pois cassés Yaourt aux fruits <i>Bio</i></p>

\* 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)