



# MENUS SCOLAIRES

## AVRIL 2021

<b>Lundi 5</b>  FERIE	<b>Lundi 12</b> Betteraves Tajine aux boulettes de pois chiche Semoule <i>Bio</i> Fromage T2 Compote <i>Bio</i>
<b>Mardi 6</b> Salade verte / croustons Boulettes d'agneau Flageolets <i>Bio</i>  Pâtisserie de Pâques	<b>Mardi 13</b> Salade d'endives au bleu Poulet <i>Label Rouge</i> Frites ketchup  Fromage blanc <i>Bio</i> vanille
<b>Mercredi 7</b> Carottes rapées Lasagnes au saumon  Yaourt nature <i>Bio</i> / biscuit	<b>Mercredi 14</b> Salade de choux chinois sauce blanche Steak haché de veau Petits pois <i>Bio</i>  Flamby caramel
<b>Jeudi 8</b> Brocolis <i>Bio</i> en salade Roti de bœuf Gratin dauphinois Petit suisse <i>Bio</i> Fruit	<b>Jeudi 15</b> Salade de quinoa <i>Bio</i> Sauté de porc <i>AGP</i> à la moutarde Salsifis  Salade de fruits frais
<b>Vendredi 9</b> Taboulé Poisson meunière Haricots verts <i>Bio</i> Fromage T1 Fruit	<b>Vendredi 16</b> Salade composée Brandade de poisson  Fromage T1 Fruit

<b>Lundi 19</b> Rillettes / cornichon Blanquette de poisson Riz <i>Bio</i> Fromage T1 Fruit	<b>Lundi 26</b> Salade coleslaw Roti de dinde <i>Label Rouge</i> Wok de légumes exotiques Fromage T1 Eclair
<b>Mardi 20</b> Salade verte Pizza végétarienne maison  Yaourt <i>Bio</i> aux fruits	<b>Mardi 27</b> Friand Choux farci  Fromage T2 Compote <i>Bio</i>
<b>Mercredi 21</b> Haricots verts <i>Bio</i> en salade Hachis parmentier Irlandais  Fruit	<b>Mercredi 28</b> Concombre vinaigrette Ravioles ricotta épinards Gruyère  Fruit
<b>Jeudi 22</b> Salade de blé <i>Bio</i> Sauté de dinde <i>Label rouge</i> Carottes vichy fraîches Fromage T1 Fruit	<b>Jeudi 29</b> Salade d'endives aux noix Irish Stew  Petits suisses <i>Bio</i>
<b>Vendredi 23</b> Choux fleur vinaigrette Omelette aux pommes de terre  Porter cake / crème anglaise	<b>Vendredi 30</b> Salade d'agrumes Poisson meunière Purée de patate douce  Riz au lait au caramel



# THÈME IRLANDE

\* 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 Villemer 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-villemer-sur-tarn.fr](http://www.mairie-villemer-sur-tarn.fr)