



MENUS SCOLAIRES

AVRIL 2021

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

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