

# Restauration scolaire : **Novembre 2023**

Retrouvez les menus  
des mois à venir sur le site :  
[mairie-villemur-sur-tarn.fr](http://mairie-villemur-sur-tarn.fr)



## Semaine 1

### LUNDI 06/11

Carottes rapées (9)  
Rôti de bœuf Charolais  
Pommes rissolées  
Fromage T2 Bio (11)  
Ananas

### MARDI 07/11

Salade verte  
aux dés de gruyère (9-11)  
Sauté de dinde LR au chorizo  
Salsifis  
Choux à la crème (1-3-11)

### MERCREDI 08/11

Potage de légumes  
Chili sin carne  
Riz Bio  
Yaourt nature Bio  
Biscuit (PI)\*\*

### JEUDI 09/11

Choux chinois sauce bulgare (3-11)  
Saucisse Bleu Blanc Cœur  
Petits pois Bio  
Flamby (11)

### VENDREDI 10/11

Pâté de campagne  
Gratin de poisson (1-4-11)  
Haricots verts Bio  
Fromage T1  
Fruit



## Semaine 2

### LUNDI 13/11

Potage vermicelles (1)  
Cuisse de poulet LR  
Poêlée de légumes  
Fromage blanc Bio nature (11)  
Biscuit (PI)

### MARDI 14/11

Betteraves sauce Boursin (11)  
Risotto poireaux champignons  
Fromage T1 (11)  
Fruit\*\*

### MERCREDI 15/11

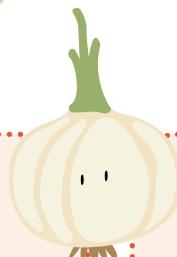
Friand au fromage (1-11)  
Boulette d'agneau à la tomate  
Haricots beurre Bio  
Salade d'agrumes  
nappage chocolat

### JEUDI 16/11

Choux-fleur Bio vinaigrette (9)  
Rôti de porc Bleu Blanc Cœur  
Lentilles Bio  
Tarte aux pommes (1-3-11)

### VENDREDI 17/11

Endives au bleu (11)  
Poisson meunière (1-4-11)  
Blé Bio aux petits légumes (1)  
Crème caramel (11)



## Semaine 3

### LUNDI 20/11

Tartine de sardines (1-4-11)  
Steak haché de veau  
Aubergine tomate  
Fromage T2 (11)  
Fruit

### MARDI 21/11

Salade composée (9)  
**Lasagne épinards (Bio)**  
**saumon\*** (1-4-11)  
Mousse au chocolat (6-11)

### MERCREDI 22/11

Salade coleslaw (3-9)  
Sauté de volaille LR au curry  
Semoule Bio (1)  
Fromage T1 (11)  
Compote Bio

### JEUDI 23/11

Velouté de lentilles corail Bio  
Quiche carottes cumin (1-3-11)  
Fromage T2 (11)  
Salade de fruits\*\*

### VENDREDI 24/11

Salade de riz Bio (9)  
Filet de colin frais (4)  
Gratin de brocolis Bio (1-11)  
Petits suisses aromatisés Bio (11)

## Semaine 4

### LUNDI 27/11

Macédoine mayonnaise (3-9)  
Calamars à l'Armoricaine (4)  
Riz Bio  
Oreillons d'abricots

### MARDI 28/11

Velouté de butternut (11)  
Manchon de canard  
Carottes Vichy fraîches  
Far aux pruneaux maison (1-3-11)

### MERCREDI 29/11

Taboulé (1)  
Escalope de veau HVE  
à la crème (11)  
Haricots verts Bio  
Fromage T1 (11) et Fruit

### JEUDI 30/11

Salade verte (9)  
**Spaghettis carbonara\*** (1-11)  
Yaourt nature Bio (11)

### VENDREDI 31/11

Crêpe au fromage (1-11)  
Omelette aux pommes  
de terre (3)  
Salade verte (9)  
Banane\*\*



\* Plat contenant de la viande ou plat unique.

ORIGINES : VEAU - BŒUF - VOLAILLE - PORC - ŒUFS = FRANCE / POISSON = NOUVELLE ZÉLANDE 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. HVE : Haute Valeur Environnementale. LR : Label Rouge. 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.

Liste des allergènes majeurs entrant dans la composition de la recette mais pas ceux présents à l'état de traces lors de la fabrication : (1) Gluten, (2) Crustacés, (3) Oeufs, (4) Poisson, (5) Arachide, (6) Soja, (7) Fruits à la coque, (8) Céleri, (9) Moutarde, (10) Lupin, (11) Lait, (12) Mollusques, (13) Graines de sésame, (14) Anhydre sulfureux et sulfite, (15) produit industriel allergène non connu.