

Restauration scolaire : Décembre 2023

Retrouvez les menus
des mois à venir sur le site :
mairie-villemur-sur-tarn.fr



Ce mois-ci, participez au **CALENDRIER de l'Avent** de la mairie sur nos réseaux Facebook et Instagram !

Semaine 1

LUNDI 04/12

Betterave vinaigrette (9)
Steak haché de veau
Petits pois carottes Bio
Riz au lait (11)

MARDI 05/12

Brocolis Bio en salade (9)
Osso Bucco de dinde
Label Rouge (1-9)
Semoule Bio (1)
Fromage T1 (11)
Fruit

MERCREDI 06/12

Potage de légumes maison
Rôti de bœuf Charolais
Pommes de terres rissolées
Yaourt aux fruits Bio (11)

JEUDI 07/12

Pizza végétarienne (1-11)
Œufs durs (3)
Épinards Bio en béchamel (1-11)
Fruit au sirop**

VENDEDI 08/12

Salade d'agrumes
Filet de poisson frais (4)
Poêlée de légumes
Choux crème chocolat (1-3-11)

Semaine 2

LUNDI 11/12

Carottes râpées (9)
Escalope de dinde Label Rouge
Chou-fleur Bio en béchamel (1-11)
Fromage T2 (11)
Compote Bio de fruits

MARDI 12/12

Salade verte (9)
Sauté de porc Bleu/Blanc/Cœur
crème à la moutarde (9-11)
Pâtes Bio (1)
Pomme cuite maison

MERCREDI 13/12

Consommé aux vermicelles (1)
Boulettes de pois chiches
poivron cumin Bio (1)
Haricots beurre Bio à la tomate
Flanby Bio (11)**

JEUDI 14/12

Saucisson / beurre (11)
Hachis parmentier maison* (11)
Salade de fruits

VENDEDI 15/12

Chou chinois sauce bulgare (3-11)
Saumon (4)
Riz Bio aux petits légumes
Petits suisses aromatisés (11)

Semaine 3

LUNDI 18/12

Potage de légumes
Saucisse Bleu/Blanc/Cœur
Flageolets Bio
Fromage T1 (11)
Fruit

MARDI 19/12

Friand au fromage (1-11)
Rôti de veau HVE
Purée de carottes maison (11)
Pêche au coulis de fruits

MERCREDI 20/12

Taboulé (1)
Filet de poisson meunière (1-4-11)
Haricots plats Bio
Fromage T2
Fruit

JEUDI 21/12 : Repas de Noël

Amuse-bouches (1-3-4-9-11-14)
Fondant de poulet aux marrons (1)
Gratin dauphinois maison (11)
Trio de gâteaux (1-3-6-7-11)
Clémentine

VENDEDI 22/12

Salade d'endives
noix et bleu (7-9-11)
Pâtes de lentilles corail
au pesto (1-11)
Fromage blanc Bio vanille (11)**

Semaine 4

LUNDI 25/12

Férié

MARDI 26/12

Salade verte
aux dés de gruyère (9-11)
Steak haché de bœuf
Pomme dauphine (1-3)
Bûchette chocolat praliné (1-3-6-7-11)

MERCREDI 27/12

Tartine de thon (1-4-11)
Omelette aux lardons (3)
Poêlée de légumes Bio
Banane

JEUDI 28/12

Velouté de potiron maison
Cuisse de poulet rôti Label Rouge
Gnocchis (1)
Fromage T1 (11)
Fruit

VENDEDI 29/12

Salade de riz Bio (9)
Filet de colin frais
Gratin de brocolis (1-11)
Yaourt nature Bio (11)

* Plat contenant de la viande ou plat unique.

ORIGINES : VEAU - BŒUF - VOLAILLE - PORC - ŒUFS = FRANCE / POISSON = NOUVELLE ZÉLANDE ou FRAIS / LAITAGES = BIO.

FROMAGE : +150 mg calcium / portion = Type 1 (T.1) - entre 150 mg et 100 mg calcium/portion = Type 2 (T.2) - moins de 100 mg calcium/portion = Type 3 (T.3). Toutes les fritures sont sans huile d'arachide. PI : Produit Indus. 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) Anhyde sulfureux et sulfite, (15) produit industriel allergène non connus.