

Restauration scolaire : Janvier 2024

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



Semaine 1

LUNDI 08/01

Salade d'endives aux croûtons (1-9)
Manchon de canard
Haricots beurre Bio
Fromage à tartiner (11)
Galette des rois (1-3-11)
Boulangerie Le Pétrin

MARDI 09/01

Betteraves en salade (9)
Rôti de bœuf Charolais
Purée de pomme de terre maison (11)
Fromage T1 (11)
Fruit

MERCREDI 10/01

Potage de légumes frais
Pizza chèvre miel (1-11)
Salade de fruits**

JEUDI 11/01

Salade verte (9)
Spaghettis Bio à bolognaise
et gruyère (1-11)
Petits suisses Bio aromatisés (11)

VENDREDI 12/01

Pâté cornichon (3)
Saumon (4)
Épinards Bio à la crème (11)
Semoule au lait (1-11)

Semaine 2

LUNDI 15/01

Choux chinois sauce bulgare (3-11)
Sauté de dinde
Label Rouge au curry
Gnocchis (1)
Crème caramel Bio (11)

MARDI 16/01

Potage de lentilles corail Bio
Rôti de porc Bleu/Blanc/Cœur
Haricots verts Bio à la tomate
Fromage T2
Fruit

MERCREDI 17/01

Tartine de sardine (1-4-11)
Escalope de veau
Petits pois carottes Bio
Yaourt aux fruits Bio (11)

JEUDI 18/01 Bio végétal

Carottes rapées (9)
Quenelles sauce tomates
basilic (1-3) et riz
Fromage Blanc (11)
Sablé aux 7 céréales (1-3-11)**

VENDREDI 19/01

Salade verte dés de gruyère (9-11)
Brandade de morue (4-11)
Poire au chocolat (11)



Semaine 3

LUNDI 22/01

Betteraves sauce boursin (11)
Blanquette de veau HVE (1)
Pomme vapeur
Yaourt nature Bio (11)

MARDI 23/01

Salade d'endive au bleu (9-11)
Poisson meunière (1-4-11)
Carottes vichy maison
Flanby (11)

MERCREDI 24/01

Bouillon pot au feu (11)
Pot-au-feu (Bœuf HVE)
et ses légumes
Fromage Bio T1 (11)
Pruneaux

JEUDI 25/01

Taboulé (1)
Cuisse de poulet Label Rouge
Gratin de brocolis Bio (1-11)
Fromage T2
Fruit

VENDREDI 26/01

Salade composée (9)
Couscous Bio végétarien
aux boulettes de pois chiche (1)
Frangipane (1-3-7-11)**
Boulangerie Le Pétrin



Semaine 4

LUNDI 29/01

Friand au fromage (1-11)
Légumes sautés
au boulgour Bio (1)
Banane**

MARDI 30/01

Carottes et radis noir rapés (9)
Choucroute (11)
Fromage Bio T1 (11)
Compote Bio

MERCREDI 31/01

Consommé à la tomate (1)
Omelette aux lardons (3)
Poêlée de légumes Bio
Fromage T2
Fruit

JEUDI 01/02

Salade iceberg (9)
Sauté de veau HVE au chorizo
Pâtes Bio (1)
Fromage blanc Bio vanille (11)

VENDREDI 02/02

Brocolis en salade (9)
Filet de poisson frais (4)
Purée de patate douce (11)
Île flottante (3-11)



* 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.