

Restauration scolaire : Février 2024

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



Semaine 1

LUNDI 05/02

Salade d'agrumes
Aiguillettes de volaille Label Rouge
à la moutarde (9)
Blé Bio (1)
Yaourt aromatisé Bio (11)

MARDI 06/02

Potage de légumes maison
Steak haché du boucher
Haricots plats Bio à la tomate
Fromage Bio T1 (11)
Crumble aux pommes maison (1)

MERCREDI 07/02

Friand au fromage (1-11)
Rôti de porc Bleu/Blanc/Cœur
Ratatouille
Fromage T2 (11)
Fruit

JEUDI 08/02 Végé

Salade composée
au gruyère (9-11)
Dahl de lentilles corail Bio
Crêpes maison
au Nutella (1-3-6-7-11)

VENDREDI 09/02

Taboulé (1)
Filet de poisson meunière (1-4-11)
Carottes Vichy maison
Fromage T1 (11)
Fruit

Semaine 2 Vacances d'hiver

LUNDI 12/02

Salade d'endive
au jambon et maïs (9)
Sauté de dinde Label Rouge salsifis
Brownies crème anglaise
(1-3-6-7-11)

JEUDI 13/02 Végé

Chou-fleur Bio vinaigrette (9)
Lasagnes chèvre épinards (1-11)
Fruit
Biscuit (1-3-11)

MERCREDI 14/02

Velouté de courgettes (11)
Chili con carne
Riz Bio
Crème chocolat (11)

JEUDI 15/02

Salade de pâtes Bio (1)
Saucisse de Toulouse
Bleu/Blanc/Cœur
Haricots verts Bio
Fromage T1 (11)
Abricots au sirop

VENDREDI 16/02

Carottes râpées (9)
Pavé de saumon frais (4)
Purée de pomme de terre
maison (11)
Petits suisses aromatisés Bio (11)



Semaine 3 Vacances d'hiver

LUNDI 19/02

Macédoine vinaigrette (9)
Nuggets de poulet (1-3-6-11)
Aubergines tomates
Fromage Bio T2 (11)
Fruit

MARDI 20/02

Tartine de thon (1-4-11)
Filet mignon Bleu/Blanc/Cœur
Petits pois Bio
Yaourt nature Bio (11)

MERCREDI 21/02

Consommé aux vermicelles (1)
Steak haché de veau
Brocolis Bio en gratin (1-11)
Fromage Bio T1 (11)
Fruit

JEUDI 22/02 Végé

Salade verte (9)
Omelette
aux pommes de terre (3)
Fromage à tartiner
Compote Bio

VENDREDI 23/02

Choux blanc sauce bulgare (3-11)
Filet de colin
sauce crevettes (1-2-4)
Semoule Bio (1)
Fromage T1 (11)
Flanby Bio (11)



Semaine 4

LUNDI 26/02

Quiche Lorraine maison (1-3-11)
Rôti de bœuf Charolais
Épinards Bio en béchamel (1-11)
Fruit

MARDI 27/02

Potage au potiron (11)
Blanquette de poisson (1-4-11)
Pomme vapeur
Fromage Bio T1
Salade de fruits

MERCREDI 28/02

Betteraves en vinaigrette (9)
Cuisse de poulet Label Rouge
Purée de carottes maison (11)
Semoule au lait (1-11)

JEUDI 29/02

Carottes râpées
aux raisins secs (9)
Sauté de porc Bleu/Blanc/Cœur
Choux fleur Bio braisé
Beignet (1-3)

VENDREDI 01/03 Végé

Œuf mimosa (3-9)
Risotto Bio
poireaux champignons
au parmesan (11)
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/potion= 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) Anhyde sulfureux et sulfite, (15) produit industriel allergène non connu.