

Restauration scolaire : Mars 2024

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



Semaine 1

LUNDI 04/03

Salade d'endives au fromage (9-11)
Steak haché du boucher
Poêlée de légumes
Tarte aux pommes (1-3-11)

MARDI 05/03

Potage de légumes maison
Sauté de dinde Label Rouge
à la moutarde (9)
Pommes dauphines (1-3)
Yaourt nature Bio (11)

MERCREDI 06/03 Végé

Salade composée œuf dur (3-9)
Quenelles en sauce blanche (1-3-11)
Brocolis Bio poêlés
Fromage T1 (11)
Fruit

JEUDI 07/03

Choux chinois sauce bulgare (3-11)
Saucisse de Toulouse
Bleu/Blanc/Cœur
Flageolets Bio
Flan nappé caramel Bio (11)

VENDREDI 08/03

Salami (11)
Poisson meunière (1-4-11)
Haricots verts Bio
Fromage T1 Bio (11)
Fruit

Semaine 2

LUNDI 11/03 Végé

Carottes râpées (9)
Tarte camembert
courgettes (1-3-11)
Poire au sirop
Biscuit (1-3-11)

MARDI 12/03

Taboulé (1)
Rôti de veau HVE
Chou fleur Bio braisé
Fromage T1 Bio (11)
Fruit

MERCREDI 13/03

Salade verte (9)
Sauté de porc Bleu/Blanc/Cœur
Pomme vapeur
Crème caramel (11)

JEUDI 14/03

Tartine de sardine (1-4-11)
Cordon bleu (1-11)
Épinards Bio à la crème (1-11)
Fromage blanc Bio vanille (11)

VENDREDI 15/03

Betteraves sauce boursin (11)
Saumon frais (4)
Polenta épicée (3-11)
Fromage Bio T2 (11)
Fruit

Semaine 3

LUNDI 18/03

Salade composée (9)
Rôti de bœuf Charolais
Pommes de terre sautées
Liégeois chocolat (11)

MARDI 19/03

Concombre sauce bulgare (3-11)
Cuisse de poulet LR aux herbes
Lentilles Bio
Petits suisses aromatisés Bio (11)

MERCREDI 20/03

Rillettes du Mans
Omelette au fromage (3-11)
Ratatouille maison
Salade de fruits

JEUDI 21/03

Salade de blé Bio (9)
Filet de colin frais (4)
Carottes à la crème (11)
Fromage Bio T2 (11), fruit

VENDREDI 22/03 Végé

Salade coleslaw (3-9-11)
Boulettes de pois chiche
à la tomate (1)
Spaghettis Bio (1)
Fromage T1 (11)
Compote de fruits Bio

Semaine 4

LUNDI 25/03

Salade de chou rouge
aux pommes (9)
Sauté de volaille LR
au lait de coco, gnocchis (1)
Faisselle coulis de fruits rouges (11)

MARDI 26/03 Végé

Endives croûtons (1-9)
Risotto printanier
Fromage Bio T1 (11)
Pêche à la chantilly (11)

MERCREDI 27/03

Salade verte au thon (4-9)
Rôti de porc Bleu/Blanc/Cœur
Petits pois Bio
Semoule au lait Bio (1-11)

JEUDI 28/03

Pizza maison (1-11)
Steak haché de veau
Aubergines tomates
Yaourt aromatisé Bio (11)

VENDREDI 29/03

Haricots verts Bio en salade (9)
Filet de lieu frais basquaise (4)
Trio de quinoa Bio
Fromage T2 (11)
Pâtisserie (1-3-11)

* 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/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) Anhydre sulfureux et sulfite, (15) produit industriel allergène non connus.