



Menus de la cantine Janvier 2020



SEMAINE du 6 au 10 janvier	SEMAINE du 13 au 17 janvier	SEMAINE du 20 au 24 janvier	SEMAINE du 27 au 31 janvier
Lundi 6 * Potage de légumes Raviolis Bio au bœuf sauce tomate Fromage T2 Fruit	Lundi 13 Taboulé Escalope de volaille Label rouge Haricots verts (Ketchup) Petit suisse Bio Fruit	Lundi 20 Betteraves en salade Sauté de porc Bleu/Blanc/Coeur sauce charcutière Gnocchis Fromage blanc Bio vanille	Lundi 27 Macédoine de légumes Cordon bleu Purée de citrouille Fromage T2 Fruit
Mardi 7 Saucisson / beurre Sauté de volaille basquaise Salsifis Yaourt Bio nature / biscuit	Mardi 14 Choux chinois sauce blanche Rôti de porc Bleu/Blanc/Coeur Pâtes Bio à la tomate Compote Bio	Mardi 21 Pizza Cuisse de poulet label rouge Petits pois Fromage T1 Fruit	Mardi 28 Salade d'endives Bœuf bourguignon Blé Bio Poire au chocolat
Mercredi 8 * Salade de riz Bio Œuf en béchamel Epinards Fromage T1 Fruit	Mercredi 15 * Potage Saint Germain Tourte aux légumes Fromage T1 Fruit	Mercredi 22 Carottes rapées Côte d'agneau Flageolets Bio Pruneaux au sirop	Mercredi 29 Soupe de légumes Bouchée de poisson Haricots beurre Fromage Bio T1 Fruit
Jeudi 9 Salade verte Saucisse grillée Bleu/Blanc/coeur Purée de pomme de terre Salade de fruits	Jeudi 16 Tartine de sardine Blanquette de veau Duo de carottes Liegeois au chocolat	Jeudi 23 * Salade verte / noix / bleu Hachis parmentier végétarien Petit suisse Bio Galette des rois	Jeudi 30 * Pamplemousse Choucroute Yaourt Bio aux fruits
Vendredi 10 Consommé aux vermicelles Filet de poisson menière Choux fleur au gratin Fromage T2 Couronne des rois	Vendredi 17 * Salade composée Brandade de morue Fromage Bio T1 Fruit	Vendredi 24 Consommé à la tomate Filet de lieu noir frais Brocolis au gratin Fruit	Vendredi 31 Duo de carottes / radis noir Omelette nature Lentilles Bio Crème dessert

* Menu végétarien (loi N°2018-938 du 30/10/2018)

* Plat contenant de la viande ou plat unique

ORIGINES : VEAU - BŒUF - VOLAILLE - PORC - ŒUFS = FRANCE / POISSON = NOUVELLE ZELANDE 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

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.

Les menus sont disponibles sur : www.mairie-villemur-sur-tarn.fr