



## Menus de la cantine Février 2020

VACANCES			
SEMAINE 1 - du 3 au 8 février	SEMAINE 2 - du 10 au 15 février	SEMAINE 3 - du 17 au 21 février	SEMAINE 4 - du 24 au 28 février
<p><b>Lundi 3</b></p> <p>Consommé à la tomate</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Poellée d'autrefois</p> <p>Semoule au lait</p>	<p><b>Lundi 10</b></p> <p>Taboulé</p> <p>Roti de bœuf frais</p> <p>Haricots verts Bio </p> <p>Yaourt nature Bio </p>	<p><b>Lundi 17</b></p> <p>Salade verte / composée</p> <p>Saucisse grillée <i>Bleu/Blanc/Cœur</i> </p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage T1</p> <p>Fruit</p>	<p><b>Lundi 24</b></p> <p>Betteraves en salade</p> <p>Veau marengo </p> <p>Carottes vichy Bio </p> <p>Fromage T1</p> <p>Fruit</p>
<p><b>Mardi 4</b></p> <p>Salade d'endives</p> <p>Sauté de canard aux olives</p> <p>Salsifis</p> <p>Fromage T1</p> <p>Crepe maison au Nutella</p>	<p> <b>Mardi 11 Menu végétarien</b></p> <p>Potage de légumes</p> <p>Spaghettis Bio végétarien </p> <p>Fromage T1</p> <p>Fruit</p>	<p> <b>Mardi 18 Menu végétarien</b></p> <p>Potage de légumes</p> <p>Omelette aux pomme de terre</p> <p>Salade verte</p> <p>Pâtisserie</p>	<p><b>Mardi 25</b></p> <p>Salade verte composée</p> <p>Roti de dinde</p> <p>Flageolets</p> <p>Donut</p>
<p> <b>Mercredi 5 Menu végétarien</b></p> <p>Tartine de sardine</p> <p>Boulettes végétariennes à la tomate</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Fromage T1</p> <p>Compote Bio </p>	<p><b>Mercredi 12</b></p> <p>Carottes rapées</p> <p>Sauté de porc <i>Bleu/Blanc/Cœur</i> </p> <p>Pomme dauphine</p> <p>Fromage T1</p> <p>Fruit</p>	<p> <b>Mercredi 19 Menu Antillais</b></p> <p>Salade d'avocat / cœur de palmier</p> <p>Colombo de Poulet <i>Label rouge</i> </p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Ananas</p>	<p><b>Mercredi 26</b></p> <p>Potage de potiron</p> <p>Lasagnes maison</p> <p>Fromage T2</p> <p>Fruit</p>
<p><b>Jeudi 6</b></p> <p>Salade de boulgour Bio </p> <p>Roti de veau</p> <p>Epinards</p> <p>Fromage T2</p> <p>Fruit</p>	<p><b>Jeudi 13</b></p> <p>Betteraves en salade</p> <p>Cuisse de poulet <i>Label rouge</i> </p> <p>Lentilles cuisinées</p> <p>Crème dessert</p>	<p> <b>Jeudi 20 Menu Antillais</b></p> <p>Friand au fromage</p> <p>Steak haché du boucher</p> <p>Gratin de Chayotte</p> <p>Compote de fruits exotiques</p>	<p> <b>Jeudi 27 Menu végétarien</b></p> <p>Endives au bleu</p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Yaourt aromatisé Bio </p>
<p><b>Vendredi 7</b></p> <p>Brocolis en salade / œuf dur</p> <p>Nouilles chinoises sautées aux crevettes</p> <p>Petit suisse Bio </p> <p>Litchees</p>	<p> <b>Vendredi 14 Menu Antillais</b></p> <p>Salade de riz Bio aux crevettes </p> <p>Accras de morue</p> <p>Poellée de légumes</p> <p>Fromage T2</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>	<p><b>Vendredi 21</b></p> <p>Consommé</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Haricot beurre</p> <p>Fromage T2</p> <p>Fruit</p>	<p><b>Vendredi 28</b></p> <p>Salade de pomme de terre</p> <p>Filet de poisson frais</p> <p>Epinards</p> <p>Fromage Bio T1 </p> <p>Tarte aux pommes</p>

\* 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/potion= 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](http://www.mairie-villemur-sur-tarn.fr)**