

# MENUS SCOLAIRES : JUILLET



## MENUS SCOLAIRES - VILLEMUR-SUR-TARN

### JUILLET 2020

SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4
<b>Lundi 6</b> Salade verte composée Cordon bleu Haricots verts Semoule au lait	<b>Lundi 13</b> FERME	<b>Lundi 20</b> Carottes rapées Steak haché du boucher Haricots blanc au thym Glace	<b>Lundi 27</b> Lentilles en salade Ravioles aux courgettes au parmesan Fruit / Biscuit
<b>Mardi 7 version pic-nique</b> Salade de blé Bio Roti de porc Fromage T1 Fruit	<b>Mardi 14</b> FERIE	<b>Mardi 21 version pic-nique</b> Taboulé Saucisse grillée Fromage T2 Fruit	<b>Mardi 28</b> Pastèque Sauté de bœuf provençale Salsifis Glace
<b>Mercredi 8</b> Concombre vinaigrette Filet de poisson Gratin de courgettes / pomme de terre Glace	<b>Mercredi 15</b> Tomate farcie au thon <b>Spaghettis "Bio" carbonara</b> Fromage blanc "Bio" vanille	<b>Mercredi 22</b> Friand au fromage Omelette aux croutons Ratatouille maison Salade de fruits	<b>Mercredi 29</b> Haricots verts en salade Manchon de canards Flageolets Fromage T1 Fruit
<b>Jeudi 9</b> Tartine de sardine Sauté de veau aux olives Carottes vichy Fromage T2 Fruit	<b>Jeudi 16 version pic-nique</b> Salade de pomme de terre Filet de saumon Epinards en béchamel Salade de fruits	<b>Jeudi 23</b> Melon <b>Couscous</b> Yaourt nature "Bio"	<b>Jeudi 30 version pic-nique</b> Salade grecque Pilon de poulet Chips Yaourt à boire
<b>Vendredi 10</b> Melon Chili sin carne Riz basmati Petit suisse / biscuit	<b>Vendredi 17</b> Salade verte Quiche aux légumes Fromage à tartiner Bio Glace	<b>Vendredi 24</b> Salade verte composée (maïs / croutons) Brochette de poisson Purée de carottes Pâtisserie	<b>Vendredi 31</b> Melon Bouché de poisson Haricots beurre Crème dessert
1	2	3	4

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