

# MENUS SCOLAIRES : AOUT



## MENUS SCOLAIRES - VILLEMUR-SUR-TARN

### AOÛT 2020

| SEMAINE 1  | SEMAINE 2  | SEMAINE 3  | SEMAINE 4   |
|--|--|--|---|
| <b>Lundi 3</b><br>Salade verte composée<br>Cordon bleu<br>Haricots verts<br>Semoule au lait                      | <b>Lundi 10</b><br>Salade de patés<br>Roti de bœuf<br>Tomate provençale<br>Fromage T1<br>Fruit                               | <b>Lundi 17</b><br>Carottes rapées<br>Steak haché du boucher<br>Haricots blanc au thym<br>Glace                          | <b>Lundi 24</b><br>Lentilles en salade<br>Ravioles aux courgettes<br>au parmesan<br>Fruit / Biscuit       |
| <b>Mardi 4 version pic-nique</b><br>Salade de blé Bio<br>Roti de porc<br>Fromage T1<br>Fruit                     | <b>Mardi 11</b><br>Melon<br>Escalope milanaise<br>Petits pois<br>Yaourt Bio  | <b>Mardi 18 version pic-nique</b><br>Taboulé<br>Saucisse grillée<br>Fromage T2<br>Fruit                                  | <b>Mardi 25</b><br>Pastèque<br>Sauté de bœuf provençale<br>Salsifis<br>Glace                              |
| <b>Mercredi 5</b><br>Concombre vinaigrette<br>Filet de poisson<br>Gratin de courgettes / pomme de terre<br>Glace | <b>Mercredi 12</b><br>Tomate farcie au thon<br>Spaghettis Bio carbonara<br>Fromage blanc Bio vanille                         | <b>Mercredi 19</b><br>Friand au fromage<br>Omelette aux croutons<br>Ratatouille maison<br>Salade de fruits               | <b>Mercredi 26</b><br>Haricots verts en salade<br>Manchon de canards<br>Flageolets<br>Fromage T1<br>Fruit |
| <b>Jeudi 6</b><br>Tartine de sardine<br>Sauté de veau aux olives<br>Carottes vichy<br>Fromage T2<br>Fruit        | <b>Jeudi 13 version pic-nique</b><br>Salade de pomme de terre<br>Filet de saumon<br>Epinards en béchamel<br>Salade de fruits | <b>Jeudi 20</b><br>Melon<br>Couscous<br>Yaourt nature Bio  | <b>Jeudi 27 version pic-nique</b><br>Salade grecque<br>Pilon de poulet<br>Chips<br>Yaourt à boire         |
| <b>Vendredi 7</b><br>Melon<br>Chili sin carne<br>Riz basmati<br>Petit suisse / biscuit                           | <b>Vendredi 14</b><br>Salade verte<br>Quiche aux légumes<br>Fromage à tartiner Bio<br>Glace                                  | <b>Vendredi 21</b><br>Salade verte composée (maïs / croutons)<br>Brochette de poisson<br>Purée de carottes<br>Pâtisserie | <b>Vendredi 28</b><br>Melon<br>Bouché de poisson<br>Haricots beurre<br>Crème dessert                      |

\* 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)