



MENUS SCOLAIRES

MAI 2021

<p>Lundi 3</p> <p>Crepes au fromage</p> <p>Sauté de porc AGP charcutière</p> <p>Salsifis</p> <p>Fruit</p>	<p>Lundi 10</p> <p>Betterave</p> <p>Haché de veau</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage T1</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Lundi 17</p> <p>Tartine de sardine</p> <p>Légumes sautés au boulgour <i>Bio</i></p> <p>Fromage T1</p> <p>Compote <i>Bio</i></p>	<p>Lundi 24</p> <p>Taboulé</p> <p>Poisson pané</p> <p>Epinards <i>Bio</i></p> <p>Fromage T2</p> <p>Fruit</p>
<p>Mardi 4</p> <p>Salade de lentilles <i>Bio</i> / tomates</p> <p>Boulettes végétariennes</p> <p>Poelée de courgettes bicolores</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Mardi 11</p> <p>Endives au bleu</p> <p>Brandade de morue</p> <p>Fraises chantilly</p>	<p>Mardi 18</p> <p>Radis beurre</p> <p>Sauté de canard à l'orange</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Clafoutis</p>	<p>Mardi 25</p> <p>Tomate / mozzarella</p> <p>Roti de veau AGP</p> <p>Haricots blancs <i>Bio</i> au thym</p> <p>Fromage blanc <i>Bio</i> / coulis de fruits</p>
<p>Mercredi 5</p> <p>Carottes rapées</p> <p>Lasagnes au saumon</p> <p>Yaourt nature <i>Bio</i></p> <p>Biscuit</p>	<p>Mercredi 12</p> <p>Choux chinois sauce blanche</p> <p>Cuisse de poulet <i>Label rouge</i></p> <p>Petits pois <i>Bio</i></p> <p>Fromage T2</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Mercredi 19</p> <p>Salade verte dès de fromage</p> <p>Gratin d'œuf dur à la tomate</p> <p>Semoule <i>Bio</i></p> <p>Yaourt vanille <i>Bio</i></p>	<p>Mercredi 26</p> <p>Salade verte</p> <p>Fond d'artichaut et pomme de terre farcis</p> <p>Compote <i>Bio</i> / biscuits</p>
<p>Jeudi 6</p> <p>Brocolis <i>Bio</i> en salade</p> <p>Roti de bœuf froid</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Petit suisse <i>Bio</i></p> <p>Fruit</p>	<p>Jeudi 13</p> <p>FERIE</p>	<p>Jeudi 20</p> <p>Concombre</p> <p>Saucisse de Toulouse AGP</p> <p>Carottes Vichy fraîche</p> <p>Fromage <i>Bio</i> T1</p> <p>Fruit</p>	<p>Jeudi 27</p> <p>Carottes rapées</p> <p>Sauté de dinde <i>Label rouge</i> au coco</p> <p>Riz <i>Bio</i></p> <p>Flamby</p>
<p>Vendredi 7</p> <p>Taboulé</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage <i>Bio</i> T2</p> <p>Fruit</p>	<p>Vendredi 14</p> <p>FERME</p>	<p>Vendredi 21</p> <p>Choux fleur en salade</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fraises</p>	<p>Vendredi 28</p> <p>Salade composée</p> <p>Quiche courgettes / camembert</p> <p>Banane</p>

* 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