



MENUS SCOLAIRES

JUIN 2021

Lundi 31 Friand au fromage saucisse Poelée de légumes maison Crème dessert	Lundi 7 Melon Bouchée de poisson Haricots beurres <i>Bio</i> Semoule au lait	Lundi 14 Carottes rapées Veau marengo <i>Bio</i> Riz <i>Bio</i> Fromage T1 Ananas	Lundi 21 Pastèque Wings de poulet Courgettes à la crème Fromage T2 Tarte aux fruits	Lundi 28 Taboulé Coquille de poisson Poêlée de légumes Fromage T1 fruit
Mardi 1 radis boulette viande Gratin dauphinois Fromage 1 Fruit	Mardi 8 Choux chinois (ananas - noix) Risotto au poireau Fromage T2 Fruit T2	Mardi 15 Salade de pâtes <i>Bio</i> Steak de thon Tomates provençales Panna cotta coulis de fruits	Mardi 23 Salade de quinoa Jambon d'york Ratatouille maison Fromage T1 Cerises	Mardi 29 Brocolis <i>Bio</i> en salade Steak haché de veau Pates <i>Bio</i> Mousse au chocolat
Mercredi 2 Salade de riz <i>Bio</i> Roti de bœuf froid Haricots verts <i>Bio</i> Fromage T2 Pêche	Mercredi 9 Salade verte Steak haché du boucher Petits pois <i>Bio</i> Petit suisse <i>Bio</i> Fruit	Mercredi 16 Concombre sauce bulgare Escalope de dinde <i>Label Rouge</i> Gratin brocolis pomme de terre Compote <i>Bio</i> Biscuit	Mercredi 24 Tartine de Homous Lasagnes épinrads chèvre Compote <i>Bio</i> Biscuit	Mercredi 30 Melon Croque Monsieur Salade verte Cornet de glace
Jeudi 3 Salade composée Pizza végétarienne Banane	Jeudi 10 Tomate mozzarella Roti de porc AGP Poelée d'aubergines Pâtisserie	Jeudi 17 Celeri rémoulade Parmentier lentilles champignons carottes Comté Fruit	Jeudi 25 Salade verte Hot dog Frites Glace	Jeudi 1 Salade de pomme de terre Roti de dinde <i>label rouge</i> froid Carottes vichy maison Fromage T2 Fruit
Vendredi 4 Concombre vinaigrette cuisse de poulet Choux fleur béchamel Fromage T1 <i>Bio</i> Fruit	Vendredi 11 Betterave vinaigrette à l'orange Poisson meunière Blé à la tomate Fromage T1 Fruit	Vendredi 18 Paté Filet de poisson frais Salsifis à la tomate Fromage T2 Fruit	Vendredi 26 Salade grecque Wok de nouilles, crevettes et légumes sautés Fromage T1 Fruit	Vendredi 2 Œuf mimosa Chili sin carné Fromage T1 Fruit

* 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 Tam 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