



# MENUS SCOLAIRES

## JUILLET 2021

<p><b>Lundi 5</b></p> <p>Salade césar</p> <p>Œuf dur</p> <p>Brocolis <i>Bio</i> béchamel</p> <p>Pâtisserie</p>	<p><b>Lundi 12</b></p> <p>Tomate / féta</p> <p>Roti de bœuf froid</p> <p>Petits pois <i>Bio</i></p> <p>Glace</p>	<p><b>Lundi 19</b></p> <p>Melon</p> <p><b>Légumes farcis de saison</b></p> <p>Mélange de céréales <i>Bio</i></p> <p>Yaourt nature <i>Bio</i></p>	<p><b>Lundi 26</b></p> <p>Haricots verts en salade</p> <p><b>Spaghettis <i>Bio</i> bolognaise</b></p> <p>Gruyère</p> <p>Pêche melba</p>
<p><b>Mardi 6</b></p> <p>Melon</p> <p><b>Sandwich Jambon / Emmenthal</b></p> <p>Chips</p> <p>Glace</p>	<p><b>Mardi 13</b></p> <p>Salade de riz <i>Bio</i></p> <p>Poisson frais</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Fromage T1</p> <p>Fruit</p>	<p><b>Mardi 20</b></p> <p>Taboulé</p> <p><b>Croquettes de fromage</b></p> <p>Polée de légumes</p> <p>Salade de fruits</p>	<p><b>Mardi 27</b></p> <p>Concombre bulgare</p> <p>Roti de porc <i>AGP</i> froid</p> <p>Chips</p> <p>Melon</p>
<p><b>Mercredi 7</b></p> <p>Tartine de Homous</p> <p>Lasagnes épinards / chèvre</p> <p>Fruit / Biscuit <i>Bio</i></p>	<p><b>Mercredi 14</b></p> <p><b>FERIE</b></p>	<p><b>Mercredi 21</b></p> <p>Salade verte composée</p> <p>Sauté de dinde <i>AGP</i> lait de coco</p> <p>Riz basmati <i>Bio</i></p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><b>Mercredi 28</b></p> <p>Tomate / Mozzarella</p> <p>Escalope de dinde <i>Label Rouge</i></p> <p>Lentilles <i>Bio</i></p> <p>Fromage Blanc vanille <i>Bio</i></p>
<p><b>Jeudi 8</b></p> <p>Betterave en salade</p> <p>Steak haché de veau</p> <p>Haricots blancs au thym</p> <p>Petits suisses aromatisés <i>Bio</i></p>	<p><b>Jeudi 15</b></p> <p>Pastèque</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts <i>Bio</i></p> <p>Flamby</p>	<p><b>Jeudi 22</b></p> <p>Carottes rapées</p> <p>Roti de veau <i>AGP</i></p> <p>Purée de pomme de terre maison</p> <p>Glace</p>	<p><b>Jeudi 29</b></p> <p>Œuf mimosa</p> <p>Légumes sautés au boulgour</p> <p>Fromage T2</p> <p>Fruit</p>
<p><b>Vendredi 9</b></p> <p>Friand</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Ratatouille maison</p> <p>Fromage T1 <i>Bio</i></p> <p>Fruit</p>	<p><b>Vendredi 16</b></p> <p>Velouté de courgettes froid</p> <p>Cuisse de poulet <i>label rouge</i></p> <p>Frites ketchup</p> <p>Fromage T2</p> <p>Fruit</p>	<p><b>Vendredi 23</b></p> <p>Salade de pâtes <i>Bio</i></p> <p>Saumon</p> <p>Carottes vichy maison</p> <p>Fromage T1</p> <p>Fruit</p>	<p><b>Vendredi 30</b></p> <p>Salade de quinoa <i>Bio</i></p> <p>Calamars frits</p> <p>Ratatouille maison</p> <p>Fromage T1</p> <p>Fruit</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](http://www.mairie-villemur-sur-tarn.fr)