



MENUS SCOLAIRES

AOÛT 2021

<p>Lundi 2</p> <p>Salade César Œuf dur Brocolis <i>Bio</i> béchamel</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Lundi 9</p> <p>Salade grecque Roti de bœuf froid Petits pois <i>Bio</i></p> <p>Glace</p>	<p>Lundi 16</p> <p>Melon Légumes farcis de saison Mélange de céréales <i>Bio</i></p> <p>Yaourt nature <i>Bio</i></p>	<p>Lundi 23</p> <p>Haricots verts en salade Spaghettis <i>Bio</i> bolognaise Gruyère</p> <p>Pêche melba</p>
<p>Mardi 3</p> <p>Melon Sandwich Jambon / Emmenthal Chips</p> <p>Glace</p>	<p>Mardi 10</p> <p>Salade de riz <i>Bio</i> Poisson frais Gratin de Choux fleur Fromage T1 Fruit</p>	<p>Mardi 17</p> <p>Taboulé Croquettes de fromage Potée de légumes</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Mardi 24</p> <p>Concombre bulgare Roti de porc <i>AGP</i> froid Chips</p> <p>Melon</p>
<p>Mercredi 4</p> <p>Tartine de Homous Lasagnes épinards / chèvre</p> <p>Fruit / Biscuit <i>Bio</i></p>	<p>Mercredi 11</p> <p>Salade verte / mais / croûtons Tarte tomate / comté</p> <p>Banane</p>	<p>Mercredi 18</p> <p>Salade verte composée Sauté de dinde <i>AGP</i> lait de coco Riz basmati <i>Bio</i></p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Mercredi 25</p> <p>Tomate / Mozzarella Escalope de dinde <i>Label Rouge</i> Lentilles <i>Bio</i></p> <p>Fromage Blanc vanille <i>Bio</i></p>
<p>Jeudi 5</p> <p>Betterave en salade Steak haché de veau Haricots blancs au thym</p> <p>Petits suisses aromatisés <i>Bio</i></p>	<p>Jeudi 12</p> <p>Pastèque Cordon bleu Haricots verts <i>Bio</i></p> <p>Flamby</p>	<p>Jeudi 19</p> <p>Carottes rapées Roti de veau <i>AGP</i> Purée de pomme de terre maison</p> <p>Glace</p>	<p>Jeudi 26</p> <p>Œuf mimosa Légumes sautés au boulgour</p> <p>Fromage T2 Fruit</p>
<p>Vendredi 6</p> <p>Friand Poisson meunière Ratatouille maison Fromage T1 <i>Bio</i> Fruit</p>	<p>Vendredi 13</p> <p>Velouté de courgettes froid Cuisse de poulet <i>label rouge</i> Frites ketchup Fromage T2 Fruit</p>	<p>Vendredi 20</p> <p>Salade de pâtes <i>Bio</i> Saumon Carottes vichy maison Fromage T1 Fruit</p>	<p>Vendredi 27</p> <p>Salade de quinoa <i>Bio</i> Calamars frits Ratatouille maison Fromage T1 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/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