



# MENUS SCOLAIRES

## SEPTEMBRE 2021

<b>Lundi 30</b>  FERME	<b>Lundi 6</b> Salade verte Sauscisse de Toulouse <i>AGP</i> Petits pois carottes <i>Bio</i>  Flan patissier	<b>Lundi 13</b> Friand au fromage Escalope de dinde <i>Label Rouge</i> Salsifis à la tomate  Fruit	<b>Lundi 20</b> Tomates / mozzarella Haché de veau Haricots blancs <i>Bio</i>  Yaourt nature <i>Bio</i>	<b>Lundi 27</b> Salade verte aux dès de gruyère Sauté de dinde <i>Label Rouge</i> au curry Duo de céréales <i>Bio</i>  Compte de fruits <i>Bio</i>
<b>Mardi 31</b>  FERME	<b>Mardi 7</b> Concombre féta Sauté de veau au paprika Gnocchis  Compote de fruits <i>Bio</i>	<b>Mardi 14</b> Melon Lasagnes végétariennes  Fromage blanc <i>Bio</i> - Biscuit	<b>Mardi 21</b> Brocolis <i>Bio</i> en salade Escalope panée Gratin de coquillettes <i>Bio</i>  Fruit	<b>Mardi 28</b> Tomates / mais en salade Tarte courgettes / camembert  Brownies / crème anglaise
<b>Mercredi 1</b> Pastèque Sandwich croque monsieur Chips  Yaourt à boire <i>Bio</i>	<b>Mercredi 8</b> Taboulé Omelette Poellées de légumes  Yaourt nature <i>Bio</i> - Biscuit	<b>Mercredi 15</b> Salade d'endives aux noix Roti de porc <i>AGP</i> Lentilles <i>Bio</i> Fromage T2 Fruit	<b>Mercredi 22</b> Salade de quinoa <i>Bio</i> Roti de bœuf froid Ratatouille maison Fromage T2 Banane	<b>Mercredi 29</b> Choux chinois sauce blanche Poulet tex mex Pomme dauphine Fromage <i>Bio</i> T2 Fruit
<b>Jeudi 2</b> Carottes rapées Raviolis de bœuf <i>Bio</i> au gruyère  Yaourt aux fruits <i>Bio</i>	<b>Jeudi 9</b> Haricots verts <i>Bio</i> en salade Cuisse de poulet <i>Label Rouge</i> Purée maison Fromage T1 Fruit	<b>Jeudi 16</b> Salade de pomme de terre Steak haché du boucher Tomates provençales Fromage <i>Bio</i> T1 Fruit	<b>Jeudi 23</b> Salade coleslaw Risotto <i>Bio</i> au poireaux champignons au parmesan  Crème dessert - Biscuit	<b>Jeudi 30</b> Taboulé Moussaka maison  Fromage T1 Poire au chocolat
<b>Vendredi 3</b> Melon Poisson meunière Choux fleur / pomme de terre  Glace	<b>Vendredi 10</b> Salade de pâtes <i>Bio</i> Saumon frais Epinards à la crème Fromage T2 Salade de fruits	<b>Vendredi 17</b> Betteraves Gratin de poisson Riz <i>Bio</i>  Liegeois chocolat	<b>Vendredi 24</b> Pizza maison Filet de poisson frais Crumble de courgettes  Oreillons de pêches / chantilly	<b>Vendredi 01</b> Paté de campagne Filet de poisson meunière Carottes Vichy maison 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 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)