



MENUS SCOLAIRES

SEPTEMBRE 2021

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