



MENUS SCOLAIRES

OCTOBRE 2021

Semaine du goût Sucré / Salé			Vacances de la Toussaint	
SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4	SEMAINE 1
Lundi 4 Menu 100% Bio Haricots verts en salade Spaghettis Bolognaise Gruyère rapée Pomme	Lundi 11 Gâteau salé au fromage blanc Haché de veau Haricots beurre Bio à la tomate Fromage T1 Bio Fruit	Lundi 18 Tomates / mozzarella Cuisse de poulet Label Rouge Petits pois Bio à la française Oreillons d'abricots	Lundi 25 Radis / beurre Risotto aux fruits de mer Compote Bio / biscuit	Lundi FERIE
Mardi 5 Salade de quinoa Bio Saucisse de Strasbourg / ketchup Poêlée de légumes Yaourt nature sucré Bio	Mardi 12 Choux fleur Bio en salade Roti de porc AGP à l'ananas Blé Bio Petits suisses Bio aromatisés	Mardi 19 Taboulé Omelette Epinards à la béchamel Fruit	Mardi 26 Pizza Sauté de porc AGP sauce chasseur Salsifis Fromage T2 Fruit	Mardi 2 Betteraves en salade Manchon de canard Blé Bio Fromage T1 Fruit
Mercredi 6 Betteraves / maïs Escalope de dinde Label Rouge Brocolis Bio à la béchamel Eclair au chocolat	Mercredi 13 Salade endives croustons Cordon bleu Carottes fraîches Vichy Far Toulousain à la citrouille	Mercredi 20 Salade verte Wrap mexicain sauce barbecue végétarien Flamby	Mercredi 27 Menu 100% Bio Concombre Raviolis fromage basilic Yaourt Galette	Mercredi 3 Salade verte / maïs / croustons Roti de bœuf froid Purée de celeri rave Tarte aux pommes
Jeudi 7 Tartine de Homous Chili de légumes Fromage T1 Compote Bio	Jeudi 14 Concombre bulgare Couscous de légumes cumin figues Fromage T2 Fruit	Jeudi 21 Paté de campagne Sauté de veau aux champignons Riz Bio Fromage T1 Fruit	Jeudi 28 Endives aux dés de gruyère Roti de dinde Label Rouge Lentilles Bio Crème dessert Bio	Jeudi 4 Accras de morue Riz Bio cantonnais Fromage T2 Ananas
Vendredi 8 Friand au fromage Filet de poisson frais Tomates provençales Salade de fruit / Biscuit	Vendredi 15 Carottes rapées à l'orange Poisson meunière Flageolets Bio Fromage T1 Poire au chocolat	Vendredi 22 Consommé aux vermicelles Bouché de poisson Haricots verts Bio Fromage blanc Bio à la vanille	Vendredi 29 Salade de chou rouge Filet de saumon frais Pomme de terre vapeur Fromage T1 Fruit	Vendredi 5 Salade de pâtes Bio Poisson pané Gratin de courgettes Bio Yaourt Bio

8

1

2

3

4

* 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