



MENUS SCOLAIRES

NOVEMBRE 2021

<p>Lundi 8</p> <p>Salade de betterave au chèvre</p> <p>Poulet <i>Label Rouge</i></p> <p>Haricots verts <i>Bio</i></p> <p>Eclair</p>	<p>Lundi 15</p> <p>Choux chinois</p> <p>Escalope de dinde <i>Label Rouge</i></p> <p>Petits pois <i>Bio</i> à la française</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Lundi 22</p> <p>Taboulé</p> <p>Moussaka maison</p> <p>Fromage <i>Bio</i> T1</p> <p>Fruit</p>	<p>Lundi 29</p> <p>Endives au bleu</p> <p>Boulettes de bœuf à la tomate</p> <p>Pâtes <i>Bio</i></p> <p>Pêches coulis de fruits rouges</p>
<p>Mardi 9</p> <p>Brocolis <i>Bio</i> en salade</p> <p>Brandade de morue</p> <p>Petit suisse <i>Bio</i></p> <p>Ananas</p>	<p>Mardi 16</p> <p>Velouté de lentilles corail <i>Bio</i></p> <p>Tarte carottes cumin</p> <p>Fromage T1</p> <p>Compote <i>Bio</i></p>	<p>Mardi 23</p> <p>Carottes / radis noir rapé</p> <p>Sauté de porc <i>AGP</i> sauce charcutière</p> <p>Salsifis</p> <p>Petits suisses <i>Bio</i> aromatisés</p>	<p>Mardi 30</p> <p>Friand au fromage</p> <p>Omelette aux pommes de terre</p> <p>Poellée de courgettes</p> <p>Fromage blanc</p>
<p>Mercredi 10</p> <p>Salade de riz <i>Bio</i></p> <p>Steak haché du boucher</p> <p>Carottes vichy maison</p> <p>Fromage T1</p> <p>Fruit</p>	<p>Mercredi 17</p> <p>Salade de pâtes <i>Bio</i></p> <p>Roti de veau <i>AGP</i></p> <p>Haricots beurre <i>Bio</i></p> <p>Fromage T2</p> <p>Fruit</p>	<p>Mercredi 24</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Légumes sautés au boulgour <i>Bio</i></p> <p>Fromage T2</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Mercredi 1</p> <p>Consommé à la tomate</p> <p>Roti de dinde <i>Label Rouge</i></p> <p>Purée de citrouille maison</p> <p>Salade de fruits / biscuits</p>
<p>Jeudi 11</p> <p>FERIE</p>	<p>Jeudi 18</p> <p>Salade ice berg</p> <p>Saucisse de Toulouse <i>AGP</i></p> <p>Frites</p> <p>Yaourt nature <i>Bio</i></p>	<p>Jeudi 25</p> <p>Salade verte composée</p> <p>Manchon de canard</p> <p>Flageolets <i>Bio</i></p> <p>Fromage T1</p> <p>Fruit</p>	<p>Jeudi 2</p> <p>Tartine de sardine</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Haricots verts <i>Bio</i></p> <p>Fromage T1</p> <p>Fruit</p>
<p>Vendredi 12</p> <p>Potage vermicelles</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Blé <i>Bio</i> à la tomate</p> <p>Flamby</p>	<p>Vendredi 19</p> <p>Salade d'endives / emmental / croustons</p> <p>Saumon</p> <p>Epinard en gratin</p> <p>Gâteau maison</p>	<p>Vendredi 26</p> <p>Salade d'agrumes</p> <p>Poisson frais</p> <p>Gratin de choux fleur <i>Bio</i></p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Vendredi 3</p> <p>Duo de choux</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Riz sauvage <i>Bio</i></p> <p>Crème dessert <i>Bio</i></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