



MENUS SCOLAIRES

DÉCEMBRE 2021

SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4	SEMAINE 5
Lundi 6 Saucisson / beurre Osso bucco de dinde <i>Label Rouge</i> Choux fleur braisé Comté Fruit frais	Lundi 13 Choux chinois sauce blanche Risotto de poisson (Riz Bio) Fromage T1 Compote Bio	Lundi 20 Potage vermicelles Tarte courgettes camembert Fruit	Lundi 27 FERME	Lundi
Mardi 7 Betteraves en salade Roti de porc <i>Bleu/Blanc/Cœur</i> Lentilles Bio Fromage T2 Ananas	Mardi 14 Salade de blé Bio Œufs durs Epinards à la béchamel Banane	Mardi 21 Taboulé Ailerons de poulet <i>Label Rouge</i> Brocolis Bio braisés Fromage T2 Fruit	Mardi 28 FERME	Mardi
Mercredi 8 Endives aux noix Steak haché du boucher Gnocchis Bio à la tomate Flamby vanille	Mercredi 15 Haricots verts Bio / mais en salade Raviolis champignons fromage Bio Salade de fruits	Mercredi 22 Salade d'endives Cordon bleu Flageolets Bio Laitage	Mercredi 29 FERME	Mercredi
Jeudi 9 Salade ice berg Poisson meunière Purée de carottes maison Yaourt nature Bio Biscuit	Jeudi 16 Repas de Noël Toast sur salade Suprême de pintade Duo de mini gauffre Bûche Maison Clémentines / friandises de Noël	Jeudi 23 Paté en croute Roti de bœuf Petits pois Bio Fromage T2 Bio Poire au chocolat	Jeudi 30 FERME	Jeudi
Vendredi 10 Velouté de légumes / croustons Légumes sautés Boulgour Bio Fromage T2 Bio Kiwi	Vendredi 17 Friand à la viande Filet de poisson frais Poelée de légumes Fromage blanc vanille Bio	Vendredi 24 Salade verte dès de fromage Saumon Pommes dauphines Pâtisserie de Noël	Vendredi 31 FERME	Vendredi
1	2	3	4	5

* 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