



MENUS SCOLAIRES

JANVIER 2022

SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4	SEMAINE 5
Lundi 3 Taboulé Steak haché de veau Epinards <i>Bio</i> au gratin Fruit	Lundi 10 100% BIO Macédoine de légumes Riz cantonnais végétarien Camembert Kiwi	Lundi 17 Salade d'agrumes Manchon de canard Haricots beurre <i>Bio</i> Fromage T1 Couronne des rois	Lundi 24 Choux romanesco Spaghettis <i>Bio</i> bolognaise Fromage T2 Poire au sirop	Lundi 31 Velouté de lentilles corail <i>Bio</i> coco Risotto poireau champignons parmesan Fromage T1 Fruit
Mardi 4 Haricots verts <i>Bio</i> en salade Osso bucco de dinde Pâtes <i>Bio</i> Fromage T1 Fruit	Mardi 11 Salade d'endives / fromage / croutons Sauté de porc <i>Bleu/Blanc/Cœur</i> au curry Boulgour <i>Bio</i> Yaourt nature sucré <i>Bio</i>	Mardi 18 Velouté de légumes Tartiflette Salade de fruits	Mardi 25 Consommé vermicelles Escalope de dinde <i>Label Rouge</i> Salsifis <i>Bio</i> à la tomate Mousse au chocolat	Mardi 1 Nouvel An Chinois Accra de morue Wok de légumes et nouilles sautées aux crevettes Litchee
Mercredi 5 Salade verte Pomme de terre farcies aux champignons Compote <i>Bio</i> / biscuits	Mercredi 12 Paté Cuisse de poulet roti <i>Label Rouge</i> Brocolis <i>Bio</i> en béchamel Pomme cuite - Biscuit	Mercredi 19 Salade de pâtes <i>Bio</i> Steak haché de bœuf Purée de citrouille Fromage T1 Fruit	Mercredi 26 Salade d'endives composée Filet de poisson meunière Pomme de terre aux herbes Fromage T1 Compote <i>Bio</i>	Mercredi 2 Betterave Saucisse <i>Bleu/Blanc/Cœur</i> Flageolets <i>Bio</i> Yaourt aromatisé <i>Bio</i>
Jeudi 6 Choux chinois sauce blanche Roti de porc <i>Bleu/Blanc/Cœur</i> Petit pois <i>Bio</i> Crème dessert	Jeudi 13 Betteraves / maïs Roti de bœuf Poêlée de légumes Fromage T2 Pâtisserie	Jeudi 20 Saalde composée Dalh de lentilles corail <i>Bio</i> Boulgour <i>Bio</i> Fromage blanc vanille <i>Bio</i>	Jeudi 27 100% BIO Salade de lentilles Jambon Gascon Haricots verts Yaourt fermier nature sucré Tarte aux pommes	Jeudi 3 Velouté de butternut Blanquette de veau <i>Bleu/Blanc/Cœur</i> Pomme vapeur Liegeois
Vendredi 7 Potage de légumes Filet de poisson frais Carottes vichy fraîches Galette des rois	Vendredi 14 Carottes rapées Brandade de morue Pêche au coulis de fruits rouges	Vendredi 21 Choux fleur <i>Bio</i> en salade Filet de poisson frais Gnocchis Fromage T2 Pruneaux	Vendredi 28 Potage Saint Germain Quiche courgettes camembert Salade de fruits / biscuit	Vendredi 4 Friand au fromage Saumon Choux fleur <i>Bio</i> braisé Banane

* 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 Tam 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