



MENUS SCOLAIRES

FÉVRIER 2022

SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4	SEMAINE 5
Lundi	Lundi 7 Brocolis en salade Steak haché du boucher Frites Petits suisses aromatisés <i>Bio</i>	Lundi 14 Salade composée Omelette au fromage Purée de légumes Riz au lait	Lundi 21 Carottes rapées <i>Bio</i> Rissoto aux fruits de mer (riz <i>Bio</i>) Yaourt aromatisé <i>Bio</i> Biscuit	Lundi 28 Salade verte Brandade de morue Pêche au coulis de fruits rouge
Mardi	Mardi 8 <i>Salade coleslaw</i> <i>Pizza végétarienne</i> Crème dessert - Biscuit	Mardi 15 Tartine de thon fromage frais Roti de dinde Petits pois Fromage T1 Fruit	Mardi 22 Taboulé Sauté de porc <i>Bleu/Blanc/Cœur</i> Salsifis Fromage T1 Fruit	Mardi Friand au fromage Roti de bœuf Poêlée de légumes <i>Bio</i> Fromage blanc <i>Bio</i> vanille - biscuit
Mercredi	Mercredi 9 Salade de riz Aileron de poulet Haricots verts Fromage T1 Fruit	Mercredi 16 Soupe de pot au feu Pot au feu Yaourt nature <i>Bio</i>	Mercredi 23 Betteraves Steak haché de bœuf Flageolets <i>Bio</i> Fromage T2 Fruit	Mercredi Potage de légumes frais Saucisse <i>Bleu/Blanc/Cœur</i> Lentilles <i>Bio</i> Fromage T2 Fruit
Jeudi	Jeudi 10 Salade verte Couscous aux boulettes d agneau Fromage T1 Crêpe Nutella	Jeudi 17 <i>Gateau salé au fromage blanc</i> <i>Lasagnes aux pois chiches</i> Fromage T2 Fruit	Jeudi 24 <i>Salade d'endives aux dès de gruyère</i> <i>Boulette de pois chiche a la tomate</i> <i>Gaufre de pomme de terre</i> Pâtisserie	Jeudi Choux fleur <i>Bio</i> en salade Poulet coco <i>Label Rouge</i> Pâtes <i>Bio</i> Flamby
Vendredi	Vendredi 11 Consommé à la tomate Blanquette de poisson Carottes vichy Fromage a tartiner Salade de fruits	Vendredi 18 Salade de quinoa Poisson meunière Epinard en béchamel Pâtisserie	Vendredi 25 Consommé vermicelles Filet de poisson pané Haricots beurre Crème dessert <i>Bio</i>	Vendredi <i>Salade de riz Bio</i> <i>Œufs durs</i> <i>Epinards Bio</i> en béchamel <i>Fromage T1</i> 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