



MENUS SCOLAIRES

MARS 2022

Lundi	Lundi 7 Choux chinois sauce bulgare Manchon de canard Petits pois <i>Bio</i> Pâtisserie	Lundi 14 Tartine de sardine Chili con carné Riz <i>Bio</i> Yaourt nature <i>Bio</i>	Lundi 21 Accras de morue Steak haché du boucher Galettes de légumes Fromage <i>Bio</i> T2 Fruit	Lundi 28 Taboulé Aiguillettes de poulet <i>Label Rouge</i> basquaise Poêlée de courgettes <i>Bio</i> Yaourt vanillé <i>Bio</i>
Mardi 1 Friand au fromage Roti de bœuf Poêlée de légumes <i>Bio</i> Fromage blanc <i>Bio</i> vanille - biscuit	Mardi 8 Œuf mimosa Tarte carottes cumin Fromage T2 <i>Bio</i> Fruit	Mardi 15 Salade d'agrumes Cuisse de poulet <i>Label Rouge</i> Poêlée de légumes <i>Bio</i> Semoule au lait <i>Bio</i>	Mardi 22 Friand au fromage Potée de choux vert à la saucisse de Francfort Petits suisses <i>Bio</i> aromatisés	Mardi 29 Mousse de foie Filet de colin au paprika Gratin de brocolis <i>Bio</i> Tarte aux fruits
Mercredi 2 Potage de légumes frais Saucisse <i>Bleu/Blanc/Cœur</i> Lentilles <i>Bio</i> Fromage T2 Fruit	Mercredi 9 Betterave / mais Paupiette de veau Pomme vapeur Yaourt aux fruits <i>Bio</i>	Mercredi 16 Salade verte composée Mini pané végétaliens Purée de citrouille Fromage T2 Banane	Mercredi 23 Carottes rapées <i>Bio</i> Sauté de dinde <i>Label Rouge</i> Gnocchis Fromage T1 Fruit	Mercredi 30 Potage de légumes Croque monsieur Poire au chocolat
Jeudi 3 Choux fleur <i>Bio</i> en salade Poulet coco <i>Label Rouge</i> Pâtes <i>Bio</i> Flamby	Jeudi 10 Salade verte composée Sauté de bœuf Duo de céréales <i>Bio</i> Mousse de chocolat	Jeudi 17 Brocolis <i>Bio</i> en salade Roti de porc <i>Bleu/Blanc/Cœur</i> Frites Fromage T1 Compote de fruits <i>Bio</i>	Jeudi 24 Salade composée Parmentier de lentilles carottes et champignons Gâteau maison / crème anglaise	Jeudi 31 Radis rose - beurre Blanquette de veau Purée de pomme de terre maison Crème praliné
Vendredi 4 Salade de riz <i>Bio</i> Œufs durs Epinards <i>Bio</i> en béchamel Fromage T1 Fruit	Vendredi 11 Saucisson beurre Filet de poisson frais Gratin de courgettes <i>Bio</i> Fromage T1 Fruit	Vendredi 18 Salade de pâtes <i>Bio</i> aux dès de fromage Filet de poisson meunière Choux fleur <i>Bio</i> braisé Salade de fruits - Biscuits	Vendredi 25 Consommé à la tomate Bouchée de poisson Haricots verts <i>Bio</i> Fromage T1 Fruit	Vendredi 1 Pizza Omelette au fromage Salade verte mais Salade de fruits / biscuit

* 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