



MENUS SCOLAIRES

AVRIL 2022

VACANCES SCOLAIRES

SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4
Lundi 4 Haricots verts <i>Bio</i> en salade Sauté de porc <i>AGP</i> Blé <i>Bio</i> Danette caramel	Lundi 11 Saucisson - cornichon Roti de dinde <i>Label Rouge</i> Ratatouille maison Fromage <i>Bio</i> T1 Fruit	Lundi 18 LUNDI DE Pâques	Lundi 25 Salade verte / maïs / œuf dur Risotto poireaux Fromage blanc <i>Bio</i> Biscuit <i>Bio</i>
Mardi 5 Quiche Lorraine maison Roti de bœuf Choux fleur <i>Bio</i> braisé Fruit	Mardi 12 Salade composée Tarte courgettes - camembert Oreillon de pêche chantilly	Mardi 19 100% Bio Carottes rapées Poulet Penne Yaourt Sablé	Mardi 26 Concombre bulgare Roti de porc <i>Bleu/Blanc/Coeur</i> au jus Pommes sautées Fromage T1 Poire au chocolat
Mercredi 6 Œuf mimosa Raviolis ricotta / épinard Fromage <i>Bio</i> T2 Compote <i>Bio</i>	Mercredi 13 Tomate / mozzarella Boulettes d'agneau Flageolets <i>Bio</i> Fromage blanc <i>Bio</i> au miel	Mercredi 20 Friand au fromage Roti de veau / ketchup Purée de légumes Fruit	Mercredi 27 Tartine de sardine Wings de poulet tex mex Petits pois <i>Bio</i> Yaourt nature <i>Bio</i>
Jeudi 7 Endives aux croutons Escalope de dinde <i>Label Rouge</i> à la crème Carottes Vichy maison Flan parisien	Jeudi 14 Salade coleslaw Lasagnes de bœuf Fromage T2 Fruit	Jeudi 21 Radis / beurre Chili de légumes Riz <i>Bio</i> Fromage T1 Compote de fruits <i>Bio</i>	Jeudi 28 Salade de blé <i>Bio</i> Moussaka Fromage T2 <i>Bio</i> Fruit
Vendredi 8 Betteraves sauce crémeuse au roquefort Filet de poisson meunière Riz <i>Bio</i> tomates Fruit	Vendredi 15 Salade de pomme de terre Filet de poisson frais Epinards <i>Bio</i> au gratin Gauffre / Chocolat de Pâques	Vendredi 22 Salade de pâtes <i>Bio</i> Saumon Gratin de brocolis <i>Bio</i> Crème dessert	Vendredi 29 Salade d'endives au gouda Poisson pané Poêlée de légumes Pâtisserie

* 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