



# MENUS SCOLAIRES

## MAI 2022

### VACANCES SCOLAIRES

<b>Lundi 2</b> Tomates / mais Manchons de canard Haricots verts <i>Bio</i>  Riz au lait	<b>Lundi 9</b> Salade de chèvre chaud au miel Boulgour <i>Bio</i> sauté aux légumes  Tarte aux fruits rouges	<b>Lundi 16</b> Haricots verts <i>Bio</i> / œuf dur Pâtes <i>Bio</i> Bolognaise Gruyère  Fruit	<b>Lundi 23</b> Carottes rapées / raisins secs Roti de bœuf Lentilles <i>Bio</i>  Liégeois	<b>Lundi 30</b> Tartine de sardine Sauté de porc <i>Bleu/Blanc/Cœur</i> charcutière Salsifis Fromage T1 Fruit
<b>Mardi 3</b> Carottes rapées Jambon blanc Pâtes <i>Bio</i> à la tomate / Gruyère  Compote de fruits <i>Bio</i>	<b>Mardi 10</b> Macédoine mayonnaise Nuggets de poulet Ratatouille maison  Semoule au lait	<b>Mardi 17</b> Salade composée Tarte aux poireaux  Fromage T1 Compote de fruits <i>Bio</i>	<b>Mardi 24</b> Choux fleur vinaigrette Paupiette de poisson Riz sauvage Fromage <i>Bio</i> T2 Fruit	<b>Mardi 31</b> Salade verte Steak haché du boucher Frites / Ketchup  Glace
<b>Mercredi 4</b> Taboulé Gratin épinards au chèvre  Tarte aux fraises	<b>Mercredi 11</b> Paté de campagne Omelette aux pommes de terre Courgettes <i>Bio</i> sautées Fromage T2 Fruit	<b>Mercredi 18</b> Concombre bulgare Roti de porc <i>Bleu/Blanc/Cœur</i> Purée maison  Poire au chocolat	<b>Mercredi 25</b> Rillettes du Mans Cuisse de poulet <i>Label Rouge</i> Poêlée de légumes  Fromage blanc <i>Bio</i> / Biscuit	<b>Mercredi</b>
<b>Jeudi 5</b> Pizza Steak haché du boucher Choux fleur <i>Bio</i> braisé Fromage T1 Fruit	<b>Jeudi 12</b> Brocolis <i>Bio</i> en salade Sauté de veau Semoule <i>Bio</i>  Petits suiss <i>Bio</i> aromatisés	<b>Jeudi 19</b> Betterave en salade Haché de veau Petits pois <i>Bio</i>  Brownies / crème anglaise	<b>Jeudi 26</b>   FERIE	<b>Jeudi</b>
<b>Vendredi 6</b> Salade verte Brandade  Fromage T2 Banane	<b>Vendredi 13</b> Salade de riz <i>Bio</i> Filet de poisson frais Carottes vichy maison Fromage T1 Fraises chantilly	<b>Vendredi 20</b> Pizza maison Calamars frits Haricots beurre <i>Bio</i>  Yaourt nature <i>Bio</i>	<b>Vendredi 27</b>   FERME	<b>Vendredi</b>
5	6	7	8	1

\* 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 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.