



MENUS SCOLAIRES

JUIN 2022

Lundi	Lundi 6 FERIE	Lundi 13 Tartine thon / fromage frais Roti de dinde <i>Label Rouge</i> Gratin de courgettes fraîches Glace	Lundi 20 Brocolis <i>Bio</i> en salade <i>Canelonnis farcis</i> Fromage T1 Fruit	Lundi 27 Salade de quinoa <i>Bio</i> à la fête Haché de veau Poêlée de légumes <i>Bio</i> Glace
Mardi	Mardi 7 Friand au fromage Œufs durs Ratatouille Salade de fruits / Biscuit	Mardi 14 Tomate / Mozzarella Blanquette de poisson Pâtes colorées <i>Bio</i> Pêche chantilly	Mardi 21 Concombre / fêta Parmentier de lentilles <i>Bio</i> carottes et champignons Tarte aux fraises	Mardi 28 Menu 100% Bio Crudités Cuisse de poulet rotie Blé au beurre Yaourt nature Petits sablés
Mercredi 1 Melon / Pastèque Minis panés végétaliens Purée de légumes verts Flan patissier	Mercredi 8 Salade coleslaw Chipolatas <i>Bleu/Blanc/Cœur</i> Haricots blancs <i>Bio</i> au thym Fromage T1 Compote <i>Bio</i> de fruits	Mercredi 15 Taboulé Steak haché de veau <i>Bio</i> Haricots plats <i>Bio</i> Fromage T1 Fruit	Mercredi 22 Salade de riz <i>Bio</i> Aiguillettes de poulet <i>Label Rouge</i> Tomates provençales Fromage T2 Salade de fruits	Mercredi 29 Tartine de sardine Roti de porc <i>Bleu/Blanc/Cœur</i> Gratin de courgettes Fromage T1 Pâtisserie
Jeudi 2 Salade à la grecque Escalope viennoise Flageoles <i>Bio</i> Fromage <i>Bio</i> T2 Ananas au sirop	Jeudi 9 Salade verte / dès de gruyère <i>Couscous au poulet</i> <i>(Semoule Bio)</i> Crème dessert vanille	Jeudi 16 Melon Navarin d'agneau printanier Pomme de terre nouvelle Yaourt aromatisé <i>Bio</i>	Jeudi 23 Carottes rapées Manchon de canard Gnocchis <i>Bio</i> Yaourt nature <i>Bio</i>	Jeudi 30 Tomates mimosas Capellinis épinards fromage <i>Bio</i> Flamby
Vendredi 3 Salade de pâtes <i>Bio</i> Poisson meunière Épinards en béchamel Petits suisse aromatisés <i>Bio</i>	Vendredi 10 Salade de quinoa <i>Bio</i> Filet de poisson frais Carottes vichy Fromage T2 Fruit	Vendredi 17 Salade composée Tarte carottes / cumin Semoule au lait	Vendredi 24 Salade verte / dès de jambon Bouchée de poisson Haricots verts <i>Bio</i> Fromage T1 Compote <i>Bio</i> / Biscuits <i>Bio</i>	Vendredi 1 Melon Saumon frais Riz <i>Bio</i> Petits suisses <i>Bio</i>

* 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