



MENUS SCOLAIRES

JUILLET 2022

| | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <p>Lundi 4</p> <p>Salade verte Hamburger Frites / Ketchup</p> <p>Glace</p> | <p>Lundi 11</p> <p>Salade composée Chili con carné Riz <i>Bio</i> Fromage T1 Fruit</p> | <p>Lundi 18</p> <p>Betterave en salade Roti de bœuf Flageolets <i>Bio</i> Fromage T1 Fruit</p> | <p>Lundi 25</p> <p>Tomate en salade Steak haché du boucher Gratin de courgettes fraîches</p> <p>Semoule au lait</p> | Lundi |
| <p>Mardi 5</p> <p>Taboulé Filet de colin Tomates provençales Fromage <i>Bio</i> T2 Fruit</p> | <p>Mardi 12</p> <p>Tomate basilic Sauté de porc <i>Bleu/Blanc/Cœur</i> Salsifis Fromage T2 Tarte aux fruits</p> | <p>Mardi 19</p> <p>Salade de blé <i>Bio</i> Epinards chèvre en gratin</p> <p>Pêche melba</p> | <p>Mardi 26</p> <p>Haricots vert <i>Bio</i> en salade Jambon blanc Pâtes <i>Bio</i> au gruyère</p> <p>Fruit</p> | Mardi |
| <p>Mercredi 6</p> <p>Friand au fromage Emincé végétal Haricots beurre <i>Bio</i></p> <p>Salade de fruits</p> | <p>Mercredi 13</p> <p>Salade de pâtes <i>Bio</i> Wings de poulet Ratatouille maison</p> <p>Fromage blanc <i>Bio</i> - Biscuit</p> | <p>Mercredi 20</p> <p>Melon Cuisse de poulet <i>Label Rouge</i> Haricots verts <i>Bio</i> Fromage T2 Gaufre</p> | <p>Mercredi 27</p> <p>Salade composée Risotto aux poireaux (<i>Riz Bio</i>)</p> <p>Yaourt aromatisé <i>Bio</i> - Biscuit <i>Bio</i></p> | Mercredi |
| <p>Jeudi 7</p> <p>Tomates croque sel Sandwich jambon/beurre Chips Fromage T1 <i>Bio</i> Compote <i>Bio</i></p> | <p>Jeudi 14</p> <p>FERIE</p> | <p>Jeudi 21</p> <p>Concombre bulgare Saucisse de Toulouse <i>Bleu/Blanc/Cœur</i> Purée maison</p> <p>Crème dessert <i>Bio</i></p> | <p>Jeudi 28</p> <p>Pizza maison Sauté de volaille <i>Label Rouge</i> Carottes vichy fraîches Fromage T2 <i>Bio</i> Fruit</p> | Jeudi |
| <p>Vendredi 8</p> <p>FERME</p> | <p>Vendredi 15</p> <p>FERME</p> | <p>Vendredi 22</p> <p>Rillettes cornichon Filet de poisson meunière Choux fleur <i>Bio</i> braisé Fromage T1 Fruit</p> | <p>Vendredi 29</p> <p>Pastèque Saumon Pommes dauphines</p> <p>Glace</p> | Vendredi |

* 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