



# MENUS SCOLAIRES

## AOÛT 2022

<b>Lundi 1</b> Salade Steak Petits pois Glace	<b>Lundi 8</b> Salade composée Chili con carne riz bio fromage fruit	<b>Lundi 15</b> Férié	<b>Lundi 22</b> Tomate Steak haché bœuf courgettes gratin semoule	<b>Lundi 29</b> Fermé
<b>Mardi 2</b> Taboulé poulet émincé tomates provençales fromage fruit	<b>Mardi 9</b> Tomates basilic sauté de porc salsifis fromage tarte aux fruits	<b>Mardi 16</b> Salade de blé Epinards chèvre Pêche	<b>Mardi 23</b> Haricots verts salade Jambon Pâtes gruyère fruit	<b>Mardi 30</b> Fermé
<b>Mercredi 3</b> Friand Poulet émincé Haricots beurre Salade fruits	<b>Mercredi 10</b> Salade pâtes Wings poulet Ratatouille Fromage blanc Biscuit	<b>Mercredi 17</b> Melon Poulet Haricots beurre Fromage Gaufre	<b>Mercredi 24</b> Salade composée Risotto poireaux Yaourt biscuit	<b>Mercredi 31</b> Salade pomme de terre Roti de dinde Gratin brocolis fruit
<b>Jeudi 4</b> Concombre bulgare Chipos (BB coeur) Pâtes au beurre Yaourt aromatisé bio	<b>Jeudi 11</b> Betterave Roti de bœuf Flageolets bio Fromage T1 Fruit	<b>Jeudi 18</b> Concombre bulgare Saucisse Purée crème dessert	<b>Jeudi 25</b> Pizza Sauté de volaille carottes vichy fromage fruit	<b>Jeudi 1</b> Betteraves Raviolis frais tomate gruyère compote biscuit
<b>Vendredi 5</b> Carottes rapées raisins secs Tortillas (poivron tomate) Fromage Beignets	<b>Vendredi 12</b> Melon Poisson frais Blé tomates bio Glace	<b>Vendredi 19</b> Rillettes Poisson pané choux fleur braisé fromage fruit	<b>Vendredi 26</b> Pastèque Saumon Pommes dauphines Glace	<b>Vendredi 2</b> Friand Poisson meunière haricots verts fromage blanc nature sucré

\* 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](http://www.mairie-villemur-sur-tarn.fr)