



MENUS SCOLAIRES

SEPTEMBRE 2022

Lundi 29	Lundi 5	Lundi 12	Lundi 19	Lundi 26
Fermé	Taboulé Moussaka maison (aubergine viande) Fromage Fruits	Salade quinoa Œufs durs, épinards Choux à la crème	Haricots vert salade Spaghettis carbonara Poire au chocolat	Taboulé Sauté de porc charcuterie, salsifis Bio. Fromage Fruits
Mardi 30	Mardi 6	Mardi 13	Mardi 20	Mardi 27
Fermé	Salade composé (crouton, maïs) Rôti de porc (mayonnaise) Tomates provençales Flan pâtissier	Salade composée à la grecque Sauté de veau (chorizos, olives, tomates), gnocchis Petits suisses aromatisés	Salade d'endives (fromages) Navarin d'agneau, pommes de terre vapeur Crème dessert Bio	Choux chinois Bulgare Poisson meunière, purée de patate douce (+ pommes de terre) Fromage blanc, miel
Mercredi 31	Mercredi 7	Mercredi 14	Mercredi 21	Mercredi 28
Salade et pommes de terre Rôti de dinde, gratin de brocolis Fruits	Pizza maison Courgettes farcies, boulgour Bio, chèvre frais Cocktail de fruits, biscuits	Salade verte surimis Jambon, poêlée de légumes Semoule au lait	Saucisson beurre Steak de veau, ratatouille maison Fromage Bio, fruits	Quiche lorraine Escalope de dinde (champignon crème), brocolis braisés Fruits
Jeudi 1	Jeudi 8	Jeudi 15	Jeudi 22	Jeudi 29
Betteraves Raviolis frais, gruyères tomates Compote, biscuits	100% Bio Salade de carottes (cantal) Poêlée de pommes de terre, biseaux saucisse basquaise Yaourt cerise	Tartine sardine Rôti de dinde, petit pois Fruits	Choux fleur salade Légumes sautés au boulgour Bio Fromage Salade de fruits Biscuits	Salade verte Rôti de bœuf, frites ketchup Glace
Vendredi 2	Vendredi 9	Vendredi 16	Vendredi 23	Vendredi 30
Friand Poisson meunière, haricots verts Fromage blanc nature sucré	Melon Poisson frais sauce, duo céréales Yaourt	Radis rose Lasagnes poireaux saumon Salade de fruits ou banane	Salade de riz Blanquette de poisson, carotte vichy Yaourt aromatisé	Œuf mimosa Paëlla végétarienne Fromage Bio Fruits

* 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