

Restauration scolaire : *Juillet 2024*

Retrouvez les menus
des mois à venir sur le site :
mairie-villemur-sur-tarn.fr



Semaine 1

LUNDI 08/07

Tomate Bio / mozzarella (9-11)
Roti de bœuf Charolais
Pommes dauphine (1-3)
Glace (11)

MARDI 09/07

Carottes rapées (9)
Sauté de porc Bleu/Blanc/Cœur
au curry
Duo de céréales Bio (1)
Fromage blanc Bio (11)

MERCREDI 10/07

Paté
Poulet Label Rouge grillé
Haricots beurres Bio à la tomate
Fromage T2 (11)
Fruit

JEUDI 11/07 Végé

Melon
Salade de riz Bio végétarienne
aux dès de fromage (9-11)
Crème vanille Bio (11)

VENDREDI 12/07

Taboulé (1)
Filet de colin (4)
Gratin de courgettes Bio (1-11)
Salade de fruit

Semaine 2

LUNDI 15/07

Salade verte Bio composée (9)
Pâtes Bio bolognaise (1)
(gruyère)
Compote de fruits Bio

MARDI 16/07

Friand (1-11)
Omelette (3)
Ratatouille maison aux légumes Bio
Fromage T2 (11)
Fruit

MERCREDI 17/07 Végé

Salade de quinoa Bio (9)
Gratin épinards Bio chèvre (11)
Pastèque
Biscuit

JEUDI 18/07

Concombre bulgare (3-11)
Saucisse de Toulouse Bio
Petis pois Bio
Glace (11)

VENDREDI 19/07

Haricots verts Bio en salade (9)
Pavé de saumon frais (4)
Purée de pomme de terre (11)
Fromage T1 (11)
Fruit

Semaine 3

LUNDI 22/07 Végé

Salade grecque (9)
Couscous végétarien (1)
(Semoule Bio)
Glace (11)

MARDI 23/07

Brocolis Bio en salade (9)
Poulet Label rouge basquaise
Gnocchis (1)
Fromage T2 (11)
Fruit

MERCREDI 24/07

Betteraves Bio au mais (9)
Roti de porc Bleu/Blanc/Cœur
Carottes vichy fraîche
Clafoutis aux fruits d'été (1-3-11)

JEUDI 25/07

Tartine de sardine (1-4)
Tomates Bio farcies (1-3)
Riz Bio
Yaourt vanille Bio (11)

VENDREDI 26/07

Pizza (1)
Filet de poisson meunière (1-4-11)
Poêlée de légumes
Fromage Bio T1 (11)
Fruit

Semaine 4

LUNDI 29/07

Salade coleslaw (3-9-11)
Haché de veau
Tomates Bio à provençales
Beignet (1-3)

MARDI 30/07

Salade de pâtes Bio (1-9)
Gratin de poisson (4-11)
Haricots verts Bio
Glace (11)

MERCREDI 31/07

Salade verte Bio composée (9)
Escalope de porc Bleu/Blanc/
Cœur à la moutarde (9)
Haricots blanc aux thym
Fromage T1 (11)
Fruit

JEUDI 01/08

Melon
Roti de dinde
Salade de pommes de terre (9)
Petits suisses Bio aromatisés (11)

VENDREDI 02/08 Végé

Crêpe au fromage (1-3-11)
Courgettes farcies au boulgour
et fêta (1-11)
Salade de fruits
Biscuit

* Plat contenant de la viande ou plat unique.

ORIGINES : VEAU - BŒUF - VOLAILLE - PORC - ŒUFS = FRANCE / POISSON= NOUVELLE ZÉLANDE 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. HVE : Haute Valeur Environnementale. LR : Label Rouge. 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.

Liste des allergènes majeurs entrant dans la composition de la recette mais pas ceux présents à l'état de traces lors de la fabrication : (1) Gluten, (2) Crustacés, (3) Oeufs, (4) Poisson, (5) Arachide, (6) Soja, (7) Fruits à la coque, (8) Céleri, (9) Moutarde, (10) Lupin, (11) Lait, (12) Mollusques, (13) Graines de sésame, (14) Anhydre sulfureux et sulfite, (15) produit industriel, (16) allergènes non connus.