



Semaine 1

LUNDI 06/03

Tomates en salade (9)
Cordon bleu (1-6-11)
Haricots vert Bio
Tarte aux fruits (1-3-11)

MARDI 07/03

Carottes râpées (9)
Sauté de dinde Label Rouge au curry
Semoule Bio (1)
Fromage T1 (11)
Fraises locales

MERCREDI 08/03

Férial

JEUDI 09/03

Férial

VENDREDI 10/03

Fermé

Semaine 2

LUNDI 13/03

Betteraves (9)
Roti de veau HVE
Choux fleur Bio braisé
Riz au lait (11)

MARDI 14/03 Végé

Salade verte Bio œuf dur (3-9)
Risotto aux poireaux frais et
champignons (au riz Bio)
Fromage blanc Bio (11)
Biscuit (15)

MERCREDI 15/03

Saucisson beurre (11)
Cuisse de poulet Label Rouge
Carottes vichy fraîches
Fromage T1 (11)
Fruit

JEUDI 16/03

Concombre bulgare (3-11)
Boulette de bœuf Bio à la tomate
Pâtes Bio au gruyère (1-11)
Liégeois au chocolat Bio (11)

VENDREDI 17/03

Salade de blé Bio (1-9)
Filet de colin sauvage (4)
Épinards Bio à la béchamel (1-11)
Fromage T2 (11)
Salade de fruits

Semaine 3

LUNDI 20/03

Férial

MARDI 21/03

Salade verte composée (11)
Quiche lorraine (1-3-11)
Yaourt Bio (11)
Banane

MERCREDI 22/03

Friand au fromage (1-11)
Moussaka maison
Glace bâtonnet fraise (11)

JEUDI 23/03

Salade piémontaise (3-9)
Rôti de porc Bleu/Blanc/Cœur
Poêlée de légumes Bio (8)
Fromage T2 (11)
Fruit

VENDREDI 24/03

Brocolis Bio en salade (9)
Blanquette de poisson (4)
Riz Bio
Fromage T1 (11)
Fruit

Semaine 4

LUNDI 27/03

Haricots verts Bio en salade (9)
Manchon de canard
Pommes rissolées
Fromage T2 (11)
Fruit

MARDI 28/03

Radis beurre
Rôti de bœuf Charolais
Petits pois Bio
Flan nappé caramel Bio (11)

MERCREDI 29/03

Taboulé (1)
Omelette (3)
Ratatouille maison
Fromage T1 (11)
Fruit

JEUDI 30/03 100% Bio

Tomates salade, poivron olive
Couscous volaille
Yaourt brassé
Banane

VENDREDI 31/03

Tomate mozzarella (9-11)
Filet de saumon frais (4)
Gratin de courgettes Bio (1-11)
Beignet (1-3)

* 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/portion = 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.