

Restauration scolaire : Août 2025

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



Semaine 1



LUNDI 04/08

Taboulé (1)
Steak haché de veau
Haricots verts Bio
Fromage T1 (11)
Fruit de saison

MARDI 05/08 Végé

Friand au fromage (1-11)
Quenelles à la Lyonnaise Bio (1-3-11)
Salade verte Bio (9)
Yaourt aux fruits Bio (11)

MERCREDI 06/08

Betteraves sauce boursin (11)
Cuisse de poulet Label Rouge
Purée de pomme de terre (11)
Salade de fruits

JEUDI 07/08

Salade de riz Bio (9)
Escalope viennoise (1)
Gratin de courgettes Bio (11)
Eclair (1-3-6-11)

VENDREDI 08/08

Carottes râpées (9)
Saumon frais (4)
Pâtes Bio à la crème (1-11)
Fromage T2 (11)
Compote de fruits Bio

Semaine 2



LUNDI 11/08

Melon
Moussaka maison (1-11)
Mousse au chocolat Bio (11)

MARDI 12/08

Salade de pomme de terre (9)
Poisson meunière (1-4-11)
Brocolis Bio braisés
Tartare (11), Fruit de saison

MERCREDI 13/08

Tomate au basilic (9)
Rôti de veau HVE
Haricots blancs Bio
Glace (PI)

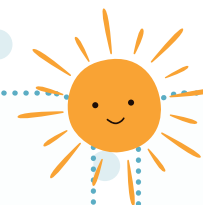
JEUDI 14/08

Tartine de sardine (1-4-11)
Omelette (3-11)
Ratatouille maison
Comté (11)
Fruit de saison

VENDREDI 15/07

FÉRIÉ

Semaine 3



LUNDI 18/07

Salade verte Bio
aux dés de fromage (9-11)
Chipolatas, Pomme dauphine (1-3)
Ketchup (8)
Fromage blanc Bio vanille (11)

MARDI 19/07

Salade de pâtes Bio
Rôti de bœuf Charolais froid
Tomates provençales Bio
Camembert (11)
Fruit de saison

MERCREDI 20/07 Végé

Tomate Bio mozzarella (9)
Riz Bio cantonnais végétarien
à la sauce soja (1-3-6)
Crème à la vanille (11)

JEUDI 21/07

Pâté de campagne (6)
Sauté de dinde Label Rouge
Semoule Bio (1)
Pastèque

VENDREDI 22/07

Concombre bulgare (3-11)
Brochette de poisson (4)
Gratin d'épinards
et pomme de terre (1-11)
Tarte aux pommes (1-3-11)

Semaine 4

LUNDI 25/07

Tomates / maïs (9)
Steak haché de bœuf du boucher
Haricots beurre Bio
Semoule au lait (1-11)

MARDI 26/07

Nems (1-6)
Rôti de porc Bleu/Blanc/Cœur à la
moutarde (9), petits pois Bio
Fromage T2
Fruit de saison

MERCREDI 27/07

Salade verte Bio (9)
Couscous royal (1)
Glace (PI)

JEUDI 28/07 Végé

Melon
Pizza végétarienne (1-11)
Yaourt nature Bio (11)

VENDREDI 29/08

Salade de blé Bio (1-9)
Filet de cabillaud frais (4)
Ratatouille maison
Tomme des Pyrénées (11)
Fruit de saison

* 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. PI : Produit industriel, allergènes non connus. 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) Œufs, (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 allergène non connus.