

# Restauration scolaire : Avril 2024

Retrouvez les menus des mois à venir sur le site : [mairie-villemur-sur-tarn.fr](http://mairie-villemur-sur-tarn.fr)



## Semaine 1

**LUNDI 01/04**

Férié

**MARDI 02/04**

Betteraves en salade (9)  
Escalope de dinde Label Rouge à la moutarde (9)  
Haricots blancs Bio au thym  
Fromage T1 (11)  
Oreillons d'abricot

**MERCREDI 03/04 Végé**

Salade de pâtes Bio (1)  
Omelette (3)  
Ratatouille maison  
Fromage Bio T2 (11)  
Fruit

**JEUDI 04/04**

Tomate mozzarella (9-11)  
Navarin d'agneau  
HVE printanier  
Pomme vapeur  
Crème Mont Blanc chocolat (11)

**VENDREDI 05/04**

Friand aux 4 fromages (1-11)  
Saumon frais (4)  
Épinards Bio en béchamel (1-11)  
Petits suisses Bio aromatisés (11)

## Semaine 2

Vacances de printemps

**LUNDI 08/04**

Salade verte maïs, dés de fromage, croûtons (1-9-11)  
Cuisse de poulet Label Rouge  
Courgettes fraîches poêlées  
Éclair au chocolat (1-3-6-11)

**MARDI 09/04 Végé**

Concombre  
sauce blanche (3-11)  
Chili sin carne  
Fromage Bio type 1 (11)  
Salade de fruits

**MERCREDI 10/04**

Haricots verts Bio en salade  
Pâtes carbonara (1-11)  
Flanby (11)

**JEUDI 11/04**

Tartine de sardine (1-4-11)  
Rôti de bœuf Charolais  
Brocolis Bio béchamel (1-11)  
Banane

**VENDREDI 12/04**

Carottes râpées (9)  
Blanquette de poisson (1-4)  
Semoule Bio (1)  
Yaourt Bio aux fruits (11)

## Semaine 3

Vacances de printemps

**LUNDI 15/04**

Chou-fleur Bio vinaigrette (9)  
Sauté de dinde Label Rouge au curry (11), Riz Bio basmati  
Fromage T1 (11)  
Fruit

**MARDI 16/04**

Radis beurre  
Steak haché de veau HVE  
Petits pois Bio  
Fromage blanc Bio vanille (11)

**MERCREDI 17/04**

Pizza maison (1-11)  
Rôti de porc Bleu/Blanc/Cœur, Haricots beurre  
Bio à la tomate  
Ananas

**JEUDI 18/04**

Taboulé (1)  
Filet de poisson meunière (1-4-11), Purée de légumes (11)  
Fromage Bio T2 (11)  
Fruit

**VENDREDI 19/04 Végé**

Salade de chou chinois (9)  
Tarte carottes cumin (1-3)  
Semoule au lait (1-11)

## Semaine 4

**LUNDI 22/04**

Saucisson (11)  
Steak haché du boucher ketchup  
Haricots verts Bio  
Fromage T1 (11)  
Fruit

**MARDI 23/04 Végé**

Salade de lentilles Bio (9)  
Tortilla maison aux poivrons rouge (3)  
Fromage Bio T2 (11)  
Crumble de pommes (1)

**MERCREDI 24/04**

Macédoine de légumes (9)  
Manchon de canard  
Carottes vichy maison  
Brownie crème anglaise (1-3-6-7-11)

**JEUDI 25/04**

Salade coleslaw (3-9-11)  
Sauté de veau HVE chorizo olives (11), Gnocchis (1)  
Fromage Bio T1 (11)  
Compote Bio

**VENDREDI 26/04**

Salade verte composée (9)  
Paëlla (4-2)  
Yaourt nature Bio (11)

## Semaine 5

**LUNDI 29/04**

Tomate / feta (9-11)  
Chipolatas Bleu/Blanc/Cœur  
Petits pois Bio  
Mousse au chocolat (11)

**MARDI 30/04**

Radis beurre  
Cuisse de poulet Label Rouge  
Pomme dauphine (1-3-11)  
Fromage T2 (11)  
Fruit

**MERCREDI 01/05**

Férié

**JEUDI 02/05**

Betteraves (9)  
Bœuf HVE carottes  
Pâtes Bio (1)  
Fromage T1 (11)  
Fruit

**VENDREDI 03/05**

Œuf mimosa (3-9)  
Bouchée à la reine (1-3-4-11)  
Poêlée de légumes Bio  
Glace à l'eau

\* 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) Anhyde sulfureux et sulfite, (15) produit industriel allergène non connus.