

# Restauration scolaire : Juillet 2025

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



## Semaine 1

### LUNDI 07/07

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



### MARDI 08/07 Végé

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

### MERCREDI 09/07

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

### JEUDI 10/07

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



### VENDREDI 11/07

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

## Semaine 2

### LUNDI 14/07

FÉRIÉ

### MARDI 15/07

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



### MERCREDI 16/07

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

### JEUDI 17/07

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



### VENDREDI 18/07

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



## Semaine 3

### LUNDI 21/07

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

### MARDI 22/07

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

### MERCREDI 23/07 Végé

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

### JEUDI 24/07

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

### VENDREDI 25/07

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 28/07

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



### MARDI 29/07

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

### MERCREDI 30/07

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



### MERCREDI 31/07 Végé

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

### VENDREDI 01/08

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.