

Restauration scolaire : Mars 2025

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



Semaine 1

LUNDI 03/03

Œuf mimosa (3-9)
Sauté de dinde Label Rouge
moutarde (9)
Semoule Bio (1)
Fromage T1 (11), fruit

MARDI 04/03 Végé

Carottes râpées (9)
Boulettes végétales (1)
Haricots verts Bio
P'tit Louis (11)
Tarte aux pommes (1-3)

MERCREDI 05/03

Betterave sauce boursin (11)
Steak haché de veau
Flageolets Bio
Salade de fruits

JEUDI 06/03

Endives aux dés
de gruyère (3-11)
Paëlla (4) au riz Bio
Petits suisses

VENDREDI 07/03

Stick de mozzarella (1-11)
Poisson meunière (1-4-11)
Brocolis Bio en béchamel (1-11)
Semoule au lait (1-11)

Semaine 2

LUNDI 10/03

Salade verte Bio (9)
Rôti de bœuf Charolais
Pommes de terre sautées
Fromage T1 (11)
Compote de fruits Bio

MARDI 11/03

Consommé aux vermicelles (1)
Aiguillettes de poulet LR
Purée de carottes maison
Brownies (1-3-6-7-11)
Crème anglaise (3-11)

MERCREDI 12/03

Taboulé (1)
Saucisse de Toulouse
Bleu/Blanc/Cœur
Poêlée de légumes
Yaourt nature Bio (11), biscuit

JEUDI 13/03 Végé

Choux fleur Bio
en vinaigrette (9)
Risotto poireaux
champignons (11) et riz Bio
Flanby (11)

VENDREDI 14/03

Salami (11)
Œuf dur (3)
Épinards Bio en béchamel (1-11)
Fromage T2 (11)
Fruit

Semaine 3

LUNDI 17/03

Salade coleslaw (9)
Sauté de veau HVE marengo
Blé Bio (1)
Fromage blanc Bio
à la vanille (11)

MARDI 18/03 Végé

Friand au fromage (1-11)
Chili sin carne
Pêche au coulis de fruits
rouges

MERCREDI 19/03

Tartine de sardine (1-3)
Cuisse de poulet Label Rouge
Petits pois Bio à la française
Fromage T2 (11)
Fruit

JEUDI 20/03

Salade verte Bio (9)
Choucroute garnie
Fromage T1 (11)
Pomme cuite

VENDREDI 21/03

Salade de pâtes Bio (1-9)
Saumon frais (4)
Gratin de courgettes Bio (1-11)
Mousse au chocolat (11)

Semaine 4

LUNDI 24/03

Salade d'endives au thon (4-9)
Lasagnes de bœuf (1-11)
Crème dessert
à la vanille (11)

MARDI 25/03

Crêpe au fromage (1-3-11)
Filet de colin frais (4)
Haricots plats Bio
Fromage T1 (11)
Fruit

MERCREDI 26/03 Végé

Tomate mozzarella (9-11)
Légumes sautés
au boulgour Bio (1)
Éclair (1-3-6-11)

JEUDI 27/03

Betteraves (9)
Navarin d'agneau HVE
printanier, pomme vapeur
Fromage T2 (11)
Ananas

VENDREDI 28/03

Salade de riz Bio (9)
Omelette (3)
Ratatouille
Fromage T1 (11)
Fruit

Semaine 5

LUNDI 31/03

Pâté de campagne
Blanquette de poisson (1-4-11)
Riz Bio
Fromage T1 (11)
Fruit

MARDI 01/04

Pizza (1-11)
Rôti de porc Bleu/Blanc/Cœur
Carottes à la crème (11)
Fruit

MERCREDI 02/04

Salade verte composée (9)
Sauté de canard à l'orange
Polenta (11)
Fromage T2 (11)
Compote Bio

JEUDI 03/04

Concombre sauce bulgare (3-11)
Escalope viennoise (1)
Pâtes Bio à la crème
et champignons (1-11)
Yaourt aromatisé Bio (11)

VENDREDI 04/04 Végé

Carottes râpées (9)
Quenelles à la tomate (1-3)
Haricots verts Bio
Crumble aux pommes (1)

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