

Restauration scolaire : Octobre 2024



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



Semaine 1

LUNDI 30/09

Salade d'endives aux dés de gruyère (9-11)
Chili con carne *
Riz Bio
Liégeois au chocolat Bio (11)

MARDI 01/10

Crêpe au fromage (1-3-11)
Filet de lieu au beurre blanc (4)
Brocolis Bio braisé
Fromage T1 (11)
Fruit

MERCREDI 02/10

Betteraves en salade (9)
Rôti de porc Bleu/Blanc/Cœur
Pommes dauphines (1-3)
Petits suisses aromatisés Bio (11)

JEUDI 03/10

Salade de chou blanc sauce bulgare (3-11)
Poulet Label Rouge sauce basquaise, pâtes Bio (1)
Compote Bio de fruits

VENDREDI 04/10 Végé

Œuf mimosa (3-9)
Falafel de pois chiches Bio (1)
Gratin de courgettes fraîches (1-11)
Poire au coulis de fruits rouges

Semaine 2

LUNDI 07/10

Salade de tomates et lentilles Bio (9)
Omelette (3)
Épinards Bio au gratin (1-11)
Éclair au chocolat (1-3-6-11)

MARDI 08/10

Haricots verts Bio en salade (9)
Émincé de bœuf sauce soja (6-9)
Nouilles chinoises (1)
Fromage T1 (11), Fruit

MERCREDI 09/10

Tartine de thon et fromage frais (1-4-11)
Sauté de volaille Label Rouge au curry, Salsifis
Fromage Bio T2 (11), Fruit

JEUDI 10/10 Végé

Concombre vinaigrette (9)
Raviolis de légumes et lentilles (1), Emmental râpé (11)
Yaourt brassé mixé à la fraise (11)
Sablé à la farine d'épautre (1-3-11)

VENDREDI 11/10

Taboulé (1)
Poisson meunière (1-4-11)
Carottes vichy maison
Flan nappé caramel Bio (11)

Semaine 3

Semaine du goût : Sud-ouest

LUNDI 14/10 Végé

Carottes râpées (9)
Risotto poireaux et champignons (11) (Riz Bio)
Croustade aux pommes (1-3-11)

MARDI 15/10

Salade composée aux gésiers de canard (9)
Rôti de bœuf Charolais
Petits pois Bio
Fromage T1 (11), Fruit

MERCREDI 16/10

Salade d'agrumes
Cassoulet à la saucisse de Toulouse
Fromage blanc Bio (11)

JEUDI 17/10

Salade d'endive aux noix (7-9)
Parmentier de canard
Crème à la vanille Bio (11)

VENDREDI 18/10

Consommé aux vermicelles (1)
Filet de poisson frais (4)
Chou-fleur Bio en béchamel (1-11)
Tomme des pyrénées (11)
Salade de fruits

Semaine 4

Vacances de la Toussaint

LUNDI 21/10

Friand (1-11)
Steak haché de veau
Flageolets Bio
Fromage T2 (11)
Fruit

MARDI 22/10 Végé

Salade composée maïs, croûtons, dés de fromage (1-9-11)
Tarte carottes cumin (1-3)
Poire au chocolat

MERCREDI 23/10

Brocolis Bio en salade (9)
Tajine aux boulettes d'agneau
Semoule Bio (1)
Fromage Bio T1, Fruit

JEUDI 24/10

Macédoine de légumes mayonnaise (3-9)
Cuisse de poulet Label Rouge
Haricots beurre Bio
Far aux pruneaux maison (1-3-11)

VENDREDI 25/10

Potage à la citrouille maison (11)
Filet de colin frais (4)
Blé Bio à la tomate (1)
Yaourt aux fruits Bio (11)

Semaine 5

Vacances de la Toussaint

LUNDI 28/10

Salade d'endives aux pommes (9)
Sauté de porc Bleu/Blanc/Cœur sauce charcutière, Pâtes Bio (1)
Fromage T1 (11), Compote Bio

MARDI 29/10

Salade pomme de terre haricots verts Bio (9)
Saumon frais (4)
Crumble de courgettes (1)
Brownies crème anglaise (1-3-6-7-11)

MERCREDI 30/10

Sardine à l'huile (4)
Émincé de dinde Label Rouge
Purée de carottes (11)
Semoule au lait (1-11)

JEUDI 31/10

Salade verte (9)
Burger (1-11-13)
Frites
Glaces (11)

VENDREDI 01/11

Férié

* 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 allergène non connu.