

Restauration scolaire : Octobre 2025



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



Semaine 1

LUNDI 29/09

Salade verte maïs (9)
Chili con carne *
Riz Bio
Île flottante (3-11)

MARDI 30/09

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

MERCREDI 01/10

Betteraves en salade, féta (9-11)
Rôti de porc Bleu/Blanc/Cœur
Purée de pomme de terre
maison (11)
Petits suisses
aromatisés Bio (11)

JEUDI 02/10

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

VENDREDI 03/10 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 06/10

Taboulé (1)
Omelette (3)
Épinards Bio au gratin (1-11)
Éclair au chocolat (1-3-6-11)

MARDI 07/10

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

MERCREDI 08/10

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

JEUDI 09/10 Végé

Concombre vinaigrette (9)
Raviolis ricotta épinards (1-11),
Emmental râpé (11)
Fromage blanc Bio au miel

VENDREDI 10/10

Salade de riz Bio (9)
Poisson meunière (1-4-11)
Carottes vichy maison
Flan nappé caramel Bio (11)

Semaine 3

Semaine du goût : La pomme

LUNDI 13/10 Végé

Tomates basilic en salade (9)
Couscous végétarien
semoule Bio (1)
**Panna cotta
à la compote de pomme (11)**

MARDI 14/10

**Salade d'endives et pommes
rapées (9)**
Rôti de bœuf Charolais
Petits pois Bio
Fromage T1 (11), Fruit

MERCREDI 15/10

**Apéro : jus de pomme artisanal
et mini-burgers (1-3-11-13)**
Saucisse de Toulouse
Bleu/Blanc/Cœur, ratatouille
Yaourt nature sucré Bio (11)

JEUDI 16/10

Salade d'agrumes
**Sauté de porc Bleu/Blanc/
Cœur au cidre et aux pommes**
Pomme vapeur
Crème à la vanille Bio (11)

VENDREDI 17/10

Consommé aux vermicelles (1)
Filet de poisson frais (4)
Chou-fleur Bio en béchamel (1-11)
Fromage T1 (11)
Pomme cuite
à la cannelle, biscuit

Semaine 4

Vacances de la Toussaint

LUNDI 20/10

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

MARDI 21/10 Végé

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

MERCREDI 22/10

Brocolis Bio en salade (9)
Tajine aux boulettes d'agneau
Semoule Bio (1)
Fromage Bio T1 (11), Fruit

JEUDI 23/10

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

VENDREDI 24/10

Potage à la citrouille
maison (11)
Blanquette de poisson (4)
Blé Bio (1)
Yaourt aux fruits Bio (11)

Semaine 5

Vacances de la Toussaint

LUNDI 27/10

Betterave sauce vinaigrette (9)
Sauté de porc Bleu/Blanc/Cœur
sauce charcutière, Pâtes Bio (1)
Fomage T1 (11)
Compote Bio

MARDI 28/10

Salade piémontaise (3-9)
Saumon frais (4)
Crumble de courgettes (1)
Fruit

MERCREDI 29/10

Sardine à l'huile (4)
Émincé de dinde Label Rouge
Aubergines à la tomate
gratinées (11)
Semoule au lait (1-11)

JEUDI 30/10

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

VENDREDI 31/10

Pizza (-11)
Filet de colin
sauce au citron (1-4)
Purée de carottes (11)
Yaourt Bio à la vanille

* 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 connu.