

Restauration scolaire : Janvier 2025

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



Semaine 1

LUNDI 06/01

Pâté cornichons
Rôti de dinde Label Rouge au jus
Haricots verts Bio
Galette des rois (1-3-11)

MARDI 07/01

Salade verte (9)
Brandade
Fromage Type 1 (11)
Fruit

MERCREDI 8/01 Végé

Salade d'endives
aux dés de fromage (9-11)
Chili sin carne
(riz et haricots rouges Bio)
Yaourt nature Bio (11)
Biscuit (PI)

JEUDI 9/01

Salade d'agrumes
Sauté de porc Bleu/Blanc/Cœur
sauce charcutière
Gnocchis (1)
Crème caramel Bio (11)

VENDREDI 10/01

Consommé aux vermicelles (11)
Filet de saumon frais (4)
Gratin de chou-fleur Bio (1-11)
Poire au chocolat (11)

Semaine 2

LUNDI 13/01

Betteraves (9)
Rôti de bœuf Charolais
Gratin de pâtes Bio (1-11)
Fromage blanc Bio à la vanille (11)

MARDI 14/01 Végé

Potage de légumes d'hiver
Risotto Bio
poireaux champignons (11)
Tarte aux pommes (1-3)

MERCREDI 15/01

Salade iceberg
croûtons noix (7-9)
Poisson pané (1-4)
Poêlée de légumes grillés
Semoule au lait au caramel (1-11)

JEUDI 16/01

Carottes râpées (9)
Sauté de volaille LR au curry
Pomme de terre vapeur
Fromage T1 (11)
Compote de fruits Bio

VENDREDI 17/01

Tartine de sardine (1-4-11)
Œuf florentine (1-3-11)
(épinards Bio)
Fromage T2 (11)
Fruit



Semaine 3

LUNDI 20/01

Duo de choux sauce bulgare (3-11)
Steak haché de veau
Petits pois Bio
Petits suisses aromatisés Bio (11)

MARDI 21/01

Salade composée (9)
Cuisse de poulet LR aux herbes
Purée de citrouille (11)
Frangipane (1-3-7-11)

MERCREDI 22/01

Potage de légumes
Croque-monsieur (1-11)
Salade verte (9)
Flanby (11)

JEUDI 23/01 Végé

Œuf mimosa (3)
Quenelles gratinées
à la sauce tomate (1-3)
Fromage T1 (11)
Fruit

VENDREDI 24/01

Taboulé (1)
Filet de poisson meunière (1-4-11)
Carottes vichy maison
Pêches au coulis de fruits rouges



Semaine 4

LUNDI 27/01 100% BIO

Betteraves
Escalope de volaille
Lentilles
Gouda
Pancakes

MARDI 28/01

Friand au fromage (1-11)
Blanquette de poisson (1-4)
Brocolis Bio poêlés
Yaourt aux fruits

MERCREDI 29/01 Nouvel an Chinois

Salade de choux chinois
Brochette Yakitori (1-6)
Nouilles sautées (1)
Litchee

JEUDI 30/02

Salade d'endives au bleu (9-11)
Choux farci (1-6)
Riz Bio
Mousse au chocolat (11)

JEUDI 31/02 Végé

Macédoine mayonnaise (3)
Tarte carottes et cumin (1-3)
Fromage T1 (11)
Fruit



* 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 100 mg 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 ou 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 connu.