

Restauration scolaire : Février 2025

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



Semaine 1



LUNDI 03/02

Tartine de thon
et fromage frais (1-4-11)
Cordon bleu (1-11)
Haricots verts Bio
Fruit

MARDI 04/02

Salade verte Bio (9)
Rôti de bœuf Charolais
Purée de pommes de terre (11)
Fromage blanc Bio vanille (11)

MERCREDI 05/02

Potage de légumes
Filet de cabillaud (4)
Duo de céréales Bio
à la tomate (1)
Flan nappé caramel Bio (11)

JEUDI 06/02

Betteraves en vinaigrette (9)
Cuisse de poulet Label Rouge
Flagelets Bio
Fromage T1 (11)
Crêpes maison (1-3-11) Nutella (6-7-11)

VENDREDI 07/02 Végé

Sticks de mozzarella (1-11)
Lasagnes épinards chèvre (1-11)
Ananas chantilly (11)

Semaine 2

LUNDI 10/02

Saucisson (11)
Blanquette de veau HVE (1)
Carottes / champignons
Semoule Bio (1)
Yaourt nature Bio (11)

MARDI 11/02 Végé 100% BIO

Carottes rapées (9)
Curry de pois chiches
Riz basmati
Camembert (11)
Compote

MERCREDI 12/02

Taboulé (1)
Omelette (3)
Épinards à la crème Bio (11)
Fromage T1 (11)
Éclair (1-3-6-11)

JEUDI 13/02

Salade verte Bio (9)
Tartiflette maison (11)
Compote Bio / Biscuit

VENDREDI 14/02

Consommé vermicelles (1)
Filet de lieu (4)
Gratin de brocolis Bio (1-11)
Fromage T2 (11)
Fruit

Semaine 3



LUNDI 17/02 Végé

Salade verte Bio composée (9)
Quiche courgettes camembert
(1-3-11)
Compote Bio / Biscuit (PI)

MARDI 18/02

Potage de légumes
Sauté de dinde Label Rouge
lait de coco, Coquillettes Bio (1)
Fromage T2 (11)
Fruit

MERCREDI 19/02

Pizza (1-11)
Filet de poisson meunière (1-4-11)
Purée de carottes (11)
Crème au chocolat (11)

JEUDI 20/02

Salade d'endives au gruyère (9-11)
Steak haché de bœuf
Frites / ketchup (8-11)
Petits suisses aromatisés Bio (11)

VENDREDI 21/02

Œuf mimosa (3-9)
Couscous de poisson (1-4)
Salade de fruits

Semaine 4

LUNDI 24/02

Pâté de campagne
Spaghettis Bio bolognaise (1)
Gruyère rapé (11)
Fruit

MARDI 25/02

Salade de riz Bio (9)
Sauté de porc Bleu/Blanc/Cœur
à la moutarde (1-9)
Choux fleur Bio braisé
Fromage T1 (11)
Fruit

MERCREDI 26/02

Salade coleslaw (9)
Rôti de volaille Label Rouge
Haricots beurre Bio à la tomate
Semoule au lait (1-11)

JEUDI 27/02 Végé

Salade verte Bio (9)
Saucisse végétale (1)
Lentilles Bio
Yaourt aux fruits Bio (11)

VENDREDI 28/02

Friand au fromage (1-11)
Saumon (4)
Poêlée de légumes
Brownies (1-3-6-7-11)
Crème anglaise (3-11)

* 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. 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) 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.