



Semaine 1

LUNDI 05/05

Salade iceberg
aux dés de gruyère (9-11)
Sauté de porc Bleu/Blanc/Cœur
charcutière Riz Bio
Poire Bio au chocolat (11)

MARDI 06/05

Tartine de sardines (1-4-11)
Rôti de bœuf Charolais
Petits pois carottes Bio
Petits suisses aromatisés Bio (11)

MERCREDI 07/05

Salade de pâtes Bio (1)
Nuggets de poulet (1-3-6-9)
Haricots verts Bio
Cantal
Fruit

JEUDI 08/05

FÉRIÉ

VENDREDI 09/05

Betterave sauce vinaigrette (9)
Filet de poisson sauce
basquaise (4), semoule Bio (1)
Tome noire
Tarte aux abricots (1-3-11)

Semaine 2

LUNDI 12/05 Végé

Concombre sauce blanche (3-11)
Tarte courgettes camembert (1-3-11)
Brownies (1-3-6-7-11)
Crème anglaise (3-11)

MARDI 13/05

Tomate / mozzarella (9-11)
Saucisse Bio
Haricots blancs Bio au thym
Compote de fruits Bio

MERCREDI 14/05

Salade verte Bio
croûtons / maïs (1-9)
Cuisse de poulet Label Rouge
Pommes rissolées
Crème caramel Bio (11)

JEUDI 15/05

Friand au fromage (1-11)
Steak haché de veau
Poêlée de légumes
Yaourt nature sucré Bio (11)

VENDREDI 16/05

Saucisson (11)
Filet de saumon frais (4)
Purée de patate douce (11)
Port-salut
Fraises à la chantilly (11)

Semaine 3

LUNDI 19/05

Salade verte Bio composée (9)
Chili con carne
Riz Bio
Comté
Liégeois chocolat (11)

MARDI 20/05

Taboulé (1)
Rôti de veau HVE
Gratin de courgettes Bio (1-11)
P'tit Louis
Fruit

MERCREDI 21/05

Crêpes au fromage (1-3-11)
Filet de poisson meunière (1-4-11)
Purée de carottes (11)
Pêche au coulis de fruits rouges

JEUDI 22/05 Végé

Chou-fleur Bio en salade (9)
Lasagnes épinards Bio
chèvre (1-11)
Clafoutis aux fruits (1-3-11)

VENDREDI 23/05

Nems (1-6)
Œufs durs (3)
Ratatouille maison
Fromage blanc vanille Bio (11)
Biscuit (PI)

Semaine 4

LUNDI 26/05

Radis beurre
Rôti de dinde
Flageolets Bio
Babybel
Salade de fruits

MARDI 27/05

Salade verte Bio mimolette (9)
Palette à la diable (9-14)
Pâtes Bio (1)
Mars glacé (1-6-11)

MERCREDI 28/05

Salade de quinoa Bio (9)
Bouchée à la reine aux fruits de
mer (1-2-11), haricots beurre Bio
Yaourt aux fruits Bio (11)

JEUDI 29/05

FÉRIÉ

VENDREDI 30/05

FERMÉ

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