

Restauration scolaire : Septembre 2025

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



Semaine 1

LUNDI 01/09

Betteraves
Raviolis (1)
Gruyère (11)
Yaourt aux fruits bio (11)

MARDI 02/09

Friand (1-11)
Roti de dinde Label Rouge
Haricots verts bio
Fromage T1 (11)
Fruit

MERCREDI 03/09 Végé

Melon
Œufs durs (3)
Ratatouille
Éclair au chocolat (1-3-11)

JEUDI 04/09

Salade coleslaw (3-9-11)
Steak haché de veau
Haricots blancs bio
Glace (11)

VENDREDI 05/09

Taboulé (1)
Filet de poisson meunière (1-4-11)
Épinards bio à la crème
Fromage T2 (11)
Compote bio

Semaine 2

LUNDI 08/09 Végé

Macédoine mayonnaise (3)
Risotto poireaux champignons
Fromage T1 bio (11)
Fruit

MARDI 09/09

Tomate mozzarella (9)
Cuisse de poulet Label Rouge
Pommes dauphines (1-3)
Fromage blanc bio (11)

MERCREDI 10/09

Paté de campagne
Roti de bœuf Charolais
Gratin de courgettes bio (1-11)
Semoule au lait (1-11)

JEUDI 11/09

Salade verte / maïs (9)
Saucisse Bleu/Blanc/Cœur
Petits pois bio
Banane

VENDREDI 12/09

Melon
Poisson basquaise (4)
Riz bio
Crème dessert vanille (11)

Semaine 3

LUNDI 15/09

Saucisson
Bouchées à la reine (1-3-4-11)
Haricots beurre bio
Fromage T1 (11)
Fruit

MARDI 16/09

Salade verte composée (9)
Sauté de veau HVE au chorizo
Gnocchis (1)
Petits suisses aromatisés bio (11)

MERCREDI 17/09

Brocolis en salade (9)
Cordon bleu (1-3-11)
Purée de légumes
Compote bio / biscuit

JEUDI 18/09

Concombre bulgare (3-11)
Rôti de porc Bleu/Blanc/Cœur
Lentilles Bio
Fruit

VENDREDI 19/09 Végé

Betteraves (9)
Lasagnes Bio végétariennes (1-11)
Tarte aux fruits (1-3-11)

Semaine 4

LUNDI 22/09

Salade d'endives aux dés de gruyère (9-11)
Steak haché du boucher
Flageolets bio
Poire au chocolat (11)

MARDI 23/09

Haricots verts bio en salade (9)
Sauté de volaille Label Rouge au lait de coco
Semoule bio (1)
Fromage bio T1 - Fruit

MERCREDI 24/09

Pastèque
Omelette aux pommes de terre (3)
Poêlée de légumes
Yaourt aromatisé Bio (11)

JEUDI 25/09 Végé

Salade de quinoa (9)
Tarte courgettes et chèvre (1-11)
Mousse au chocolat bio (11)

VENDREDI 26/09

Pizza (1-11)
Filet de saumon (4)
Gratin de chou-fleur (1-11)
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 100mg calcium/potion = 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, (16) allergènes non connus.