

Restauration scolaire : Décembre 2025

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



Semaine 1

LUNDI 01/12 Végé

Taboulé (1), œuf dur (3)
Ratatouille
Fromage T1 (11)
Fruit

MARDI 02/12

Potage Crécy à la crème (11)
Haché de veau
Haricots blanc Bio à la tomate
Mousse au chocolat

MERCREDI 03/12

Salade verte Bio (9)
Rôti de porc Orloff (11)
Purée de pomme de terre (11)
Pêche au sirop

JEUDI 04/12

Betteraves (9)
Sauté de dinde Label Rouge
au curry, Gnocchis (1)
Fromage Bio T2
Fruit

VENDREDI 05/12

Saucisson / beurre
Bouchée à la reine (1-2-3-4-11)
Haricots verts Bio
Yaourt Bio nature sucré (11)

Semaine 2

LUNDI 08/12

Duo de choux en salade (9)
Cuisse de poulet Label Rouge
Pâtes Bio (1)
Flanby Bio (11)

MARDI 09/12

Salade de riz Bio (9)
Rôti de veau HVE
Carottes vichy maison
Fromage T1 (11)
Fruit

MERCREDI 10/12 Végé

Friand au fromage (1-11)
Couscous légumes cumin
et figues (1) (semoule Bio)
Fromage blanc vanille Bio

JEUDI 11/12

Salade d'endives aux noix
et croûtons (7-9)
Hachis Parmentier (11)
Salade de fruits

VENDREDI 12/12

Consommé à la tomate (1)
Saumon frais
Brocolis Bio en béchamel (1-11)
Brownie (1-3-6-7)
Crème anglaise (3-11)

Semaine 3

LUNDI 15/12

Tartine de sardine (1-4-11)
Boulettes de bœuf grillées
Purée de carottes (11)
Far aux pruneaux (3-11)

MARDI 16/12 Végé & BIO

Velouté de potimarron
Dahl de lentilles sur son riz
Yaourt nature brassé (11)
Poire

MERCREDI 17/12

Pizza (1-11)
Filet mignon à la moutarde (9)
Poêlée de légumes d'antan
Salade de fruits / biscuit

JEUDI 18/12 Menu de Noël

Salade de Noël (1-4-9)
Moelleux de poulet farce
marron butternut et cèpe (1-3)
Madeleine de pomme de terre (1-3-7-11)
Bûche au chocolat (1-3-6-11)
Clémentine

VENDREDI 19/12

Carottes râpées (9)
Blanquette de poisson (1-4-11)
Blé Bio (1)
Petits suisses aromatisés Bio (11)

Semaine 4

LUNDI 22/12

Betteraves sauce Boursin (11)
Escalope de dinde Normande (11)
Pâtes Bio (1)
Fromage T1 (11)
Fruit

MARDI 23/12

Consommé aux vermicelles (11)
Filet de poisson meunière (1-4-11)
Gratin de chou-fleur Bio (1-11)
Yaourt aromatisé Bio (11)

MERCREDI 24/12

Salade verte Bio
aux dés de gruyère (9-11)
Manchon de canard
Pommes dauphines (1-3)
Bûche (1-3-6-11) et clémentines

JEUDI 25/12

Férié (Noël)

VENDREDI 26/12

Fermé

Fermé semaine 5

* 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, 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 connus.