

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/potion= 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.