



Semaine 1

LUNDI 05/01 Végé

Macédoine mayonnaise (3-9-14)
Raviolis aux légumes (PI)
Gruyère râpé (11)
Oreillons d'abricots

MARDI 06/01

Potage de légumes maison
Escalope de dinde Label Rouge
Petits pois Bio
Yaourt aux fruits Bio (11)

MERCREDI 07/01

Betteraves (9)
Risotto aux fruits de mer (2-11)
Riz Bio
Fromage T1 (11)
Liégeois chocolat (11)

JEUDI 08/01

Salade d'endives,
noix et croûtons (1-7-9)
Steak haché de bœuf
Gratin de chou-fleur Bio (1-11)
Couronne des rois (1-3-11)

VENDREDI 09/01

Carottes râpées (9)
Brandade de morue (3-4-11)
Fromage T2 (11)
Fruits

Semaine 2

LUNDI 12/01

Potage vermicelles (1)
Œufs durs (3)
Épinards Bio (1-11)
Fromage T1 (11)
Fruit

MARDI 13/01

Duo de choux
sauce blanche (3-11)
Blanquette de veau HVE
Pomme vapeur
Fromage blanc Bio (11)

MERCREDI 14/01 Végé

Endives maïs emmental (9-11)
Tarte courgettes camembert (1-11)
Riz au lait (11)

JEUDI 15/01

Tartine de sardine (1-4-11)
Rôti de porc Bleu/Blanc/Cœur
Flageolets Bio
Crème vanille Bio (11)

VENDREDI 16/01

Pâté de campagne cornichons
Saumon frais (4)
Purée de légumes (11)
Fromage T2 (11)
Fruit

Semaine 3

LUNDI 19/01

Betterave sauce boursin (11)
Sauté de volaille Label Rouge
au lait de coco
Riz basmati
Flan nappé caramel Bio (11)

MARDI 20/01 Végé

Tartine de chèvre chaud (1-11)
Couscous végétarien aux
boulettes de pois chiche (1)
Poire au chocolat

MERCREDI 21/01

Soupe de pot au feu (1)
Pot au feu
Yaourt nature Bio (11) / miel

JEUDI 22/01

Salade verte Bio (9)
Tartiflette (11)
Fruit

VENDREDI 23/01

Crêpes au fromage (1-3-11)
Filet de poisson meunière (1-4-11)
Carottes à la crème (11)
Petits suisses aromatisés (11)

Semaine 4

LUNDI 26/01

Taboulé (1)
Cuisse de poulet Label Rouge
Poêlée de légumes champêtres
Frangipane (PI)

MARDI 27/01

Haricots verts Bio en salade (9)
Rôti de bœuf Charolais
Purée de pomme de terre (11)
Yaourt aromatisé Bio (11)

MERCREDI 28/01 Végé

Friand au fromage (1-11)
Omelette (3)
Gratin de brocolis Bio (1-11)
Île flottante (3-11)

JEUDI 29/02 100% BIO

Chou vert / chou rouge (9)
Boulette de porc sauce tomate
basilic (PI), riz basmati Bio
Emmental (11)
Purée de fruits
pomme / mirabelles

VENDREDI 30/02

Salade verte Bio composée (9)
Blanquette de poisson (1-4)
Duo de céréales Bio (1)
Fromage T2 (11)
Ananas au sirop

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