

Restauration scolaire : Février 2026

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



Semaine 1

LUNDI 02/02

Taboulé (1)
Poisson meunière (1-4-11)
Épinards Bio (1-11)
Crêpes (1-3-11)

MARDI 03/02

Saucisson beurre
Sauté de dinde Label Rouge
au curry / Gnocchis (1)
Fromage T1 (11), Fruit

MERCREDI 04/02

Salade coleslaw (4-9-11)
Steak haché de veau
Petits pois Bio à la française
Crème dessert vanille Bio (11)

JEUDI 05/02

Salade verte Bio (9)
Couscous poulet Label Rouge
Merguez, Semoule Bio (1)
Fromage T2 (11)
Compote Bio

VENDREDI 06/02 Végé

Velouté de lentilles corail
Donut d'emmental (1-11)
Carottes vichy
Yaourt nature (11)
Galette bretonne (PI)

Semaine 2

LUNDI 09/02

Salade d'endives
aux noix (7-9)
Chili con carne
Riz basmati Bio
Fromage blanc Bio (11)

MARDI 10/02 Végé

Salade de pâtes Bio
œufs durs (1-3)
Bouchée à la reine aux champi-
gnons et fromage (1-2-3-11)
Haricots verts Bio
Ananas Bio

MERCREDI 11/02

Potage aux vermicelles (1)
Rôti de dinde Label rouge
Poêlée de légumes Bio
Fromage T1 (11)
Fruit

JEUDI 12/02

Carottes rapées (9)
Sauté de porc Bleu/Blanc/
Cœur charcutière (1)
Pomme vapeur
Éclair au chocolat (1-3-6-11)

VENDREDI 13/02

Accra de morue (1-4)
Filet de poisson frais (4)
Gratin de brocolis Bio (1-11)
Banane

Semaine 3

LUNDI 16/02

Céleri rémoulade (3-9)
Rôti de bœuf Charolais
Gratin de pâtes Bio (1-11)
Mousse au chocolat (11)

MARDI 17/02 Nouvel an Chinois

Nems sur lit de salade (1-6)
Poulet Label Rouge au caramel
Riz Bio cantonnais
Salade de fruits exotiques
Nougat vietnamien (5-13)

MARDI 18/02 Végé

Salade de pomme de terre (9)
Falafel de pois chiche (1)
Courgettes Bio béchamel (1-11)
Yaourt vanille Bio (11)

JEUDI 19/02

Potage de légumes
maison
Choucroute
Tarte aux fruits (11-3)

VENDREDI 20/02

Betteraves en vinaigrette (9)
Pavé de saumon frais (4)
Blé Bio aux petits légumes (1)
Fromage T2, Fruit

Semaine 4

Vacances scolaires

LUNDI 23/02

Salade verte, croûtons, maïs (1-9)
Pâtes Bio bolognaise (1)
gruyère (11)
Yaourt nature Bio (11)

MARDI 24/02

Tartine de thon St-Moret (1-4-11)
Cuisse de poulet Label Rouge
aux herbes de Provence
Gratin de chou-fleur Bio (1-11)
Fruit

MARDI 25/02 Végé

Haricots verts Bio en salade (9)
Risotto poireaux champignons
Riz Bio
Crumble aux pommes (1)

JEUDI 26/02

Salade de chou sauce blanche
Escalope de porc Bleu/Blanc/
Cœur à la moutarde (9)
Duo de céréales Bio (1)
Panna cotta (11)

VENDREDI 27/02

Taboulé (1)
Filet de poisson meunière
(1-4-11) Purée de carottes (11)
Petits suisses aromatisés Bio (11)

Semaine 5

Vacances scolaires

LUNDI 02/03

Betterave sauce boursin (11)
Saucisse de Toulouse Bio
Flageolets Bio
Fromage T1
Salade d'orange / cannelle

MARDI 03/03 Végé

Potage de légumes maison
Raviolis ricotta épinards (1-3-11)
Brownies (1-3-6-7)
Crème anglaise (3-11)

MERCREDI 04/03

Pizza (1-11)
Rôti de veau HVE
Haricots beurre Bio à la tomate
Pêche au coulis de fruits rouges

JEUDI 05/03

Salade d'endives
et mimolette (9-11)
Steak haché de bœuf, frites
Yaourt aux fruits Bio (11)

VENDREDI 06/03

Pâté / cornichon
Omelette (3)
Ratatouille
Semoule au lait (1-11)

* Plat contenant de la viande ou plat unique.

ORIGINES : VEAU - BŒUF - VOLAILLE - PORC - ŒUFS = FRANCE / POISSON= NOUVELLE ZÉLANDE ou FRAIS / LAITAGES = BIO.

FROMAGE : +150 mg calcium / portion = Type 1 (T.1) - entre 150 mg et 100 mg calcium/portion= Type 2 (T.2) - moins de 100 mg 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.