

Restauration scolaire : Mars 2026

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



Semaine 1

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)

Semaine 2

LUNDI 09/03

Tartine de sardine (1-4-11)
Rôti de bœuf Charolais
Haricots verts Bio
Petits suisses Bio (11)
Biscuit (PI)

MARDI 10/03

Betteraves (9)
Sauté de volaille Label Rouge
à la moutarde (9)
Pomme de terre vapeur
Fromage T1 (11) et fruit

MERCREDI 11/03

Œuf mimosa (3)
Pâtes Bio à la carbonara (1)
Parmesan (11)
Salade de fruits

JEUDI 12/03 Végé

Salade verte Bio
aux dés de fromage (9-11)
Risotto poireaux
champignons (riz Bio) (11)
Liégeois (11)

VENDREDI 13/03

Salade de boulgour Bio (1-9)
Saumon frais (4)
Gratin de chou-fleur Bio (1-11)
Fruit

Semaine 3

LUNDI 16/03

Taboulé (1)
Steak haché de veau
Poêlée de légumes
Fromage blanc Bio
à la vanille (11)

MARDI 17/03

Duo de choux
sauce blanche (3-11)
Osso bucco
Duo de céréales Bio (1)
Fromage T1 (11), fruit

MERCREDI 18/03

Salade d'endives (9)
Filet de poisson blanc
en sauce (4), polenta (11)
Fromage T2 (11)
Ananas

JEUDI 19/03

Pâté de campagne cornichon
Œufs durs (3)
Épinards Bio (1-11)
Semoule au lait
au caramel (1-11)

VENDREDI 20/03 100% BIO

Betterave, concombre
Penne (PI)
Galette boulgour pois chiche
Camembert, compote

Semaine 4

LUNDI 23/03 Végé

Salade verte
Bio composée (9)
Pizza chèvre miel (1-11)
Compote Bio

MARDI 24/03

Haricots verts Bio
en salade (9)
Sauté de volaille Label
Rouge au lait de coco
Purée (11)
Yaourt aux fruits Bio (11)

MERCREDI 25/03

Macédoine mayonnaise (9)
Steak haché de bœuf
Ratatouille
Banane au chocolat

JEUDI 26/03

Salade d'endives
aux noix (7-9)
Rôti de porc Bleu/Blanc/
Cœur, Lentilles Bio
Flan nappé caramel Bio (11)

VENDREDI 27/03

Friand au fromage (1-11)
Poisson meunière (1-4-11)
Brocolis Bio à la crème (11)
Fruit

Semaine 5

LUNDI 30/03

Betteraves sauce boursin (11)
Émincé de bœuf au soja (6)
Nouilles de riz
Salade de fruits

MARDI 31/03

Saucisson beurre
Cuisse de poulet Label Rouge
Petits pois Bio
Crème vanille (11)

MERCREDI 01/04 Végé

Radis beurre
Raviolis ricotta épinards (1-3-11)
Far aux pruneaux
maison (1-3-11)

JEUDI 02/04

Salade de pomme de terre (9)
Rôti de veau HVE
Carottes Vichy maison
Fromage T1 (11)
Fruit

VENDREDI 03/04

Salade coleslaw (9-11)
Poisson basquaise (4)
Semoule Bio (1)
Yaourt nature sucré Bio (11)

* 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.