

Restauration scolaire : Avril 2026

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



Semaine 1

LUNDI 06/04

FÉRIÉ

MARDI 07/04

Concombre sauce bulgare (3-11)
Escalope viennoise (1)
Pâtes Bio à la tomate (1)
Panna cotta coulis de fruits (11)

MERCREDI 08/04

Taboulé (1)
Sauté de porc Bleu/Blanc/Cœur
Printanière de légumes
Fromage T1 (11)
Fruit

JEUDI 09/04

Salade verte Bio
aux dés de gruyère (9-11)
Rôti de bœuf Charolais
Purée maison (11)
Yaourt nature Bio (11)

VENDEDI 10/04

Crêpes au fromage (1-3-11)
Omelette (3)
Brocolis Bio en gratin (1-11)
Salade de fruits

Semaine 2

LUNDI 13/04

Nems aux légumes, salade (1-6)
Steak haché de veau
Purée de carottes (11)
Fromage T1 Bio (11)
Fruit

MARDI 14/04

Endives / croûtons / maïs (1-9)
Saucisse de Toulouse Bio
Flageolets Bio
Flanby (11)

MERCREDI 15/04

Salade de boulgour (9)
Cuisse de poulet Label Rouge
Haricots verts Bio
Fromage T2 (11)
Fruit

JEUDI 16/04 Végé

Carottes râpées (9)
Raviolis légumes / lentilles (1)
Yaourt nature (11)
Sablés (PI)

VENDEDI 17/04

Betterave sauce Boursin (11)
Filet de colin sauce
citronnée (4-1-11), riz Bio
Pêche à la chantilly (11)

Semaine 3

Vacances de printemps

LUNDI 20/04

Macédoine mayonnaise (3-9-14)
Aiguillettes de volaille LR, gratin
de courgettes Bio (1-11)
Brownies (1-3-6-7)
Crème anglaise (3-11)

MARDI 21/04 Végé

Radis / beurre
Couscous végétarien (1)
Ananas au sirop

MERCREDI 22/04

Choux fleur Bio vinaigrette (9)
Rôti de porc Bleu/Blanc/Cœur
sauce charcutière, Petits pois Bio
Fromage Blanc Bio vanille
Biscuit (PI)

JEUDI 23/04

Salade verte Bio
Steak haché du boucher
Pomme rissolées
Fromage T1
Compote Bio

VENDEDI 24/04

Salade de riz Bio
Filet de poisson meunière (1-4-11)
Ratatouille
Crème caramel Bio (11)

Semaine 4

Vacances de printemps

LUNDI 27/04

Tartine de sardine (1-4)
Œufs florentine (1-3)
(Épinards Bio)
Banane

MARDI 28/04

Salade coleslaw (3-9-11)
Rôti de veau HVE
aux champignons, Blé Bio (1)
Yaourt aux fruits Bio (11)

MERCREDI 29/04

Salade de tomates
olives noires (9)
Sauté de poulet Label Rouge lait
de coco, Tagliatelles (1)
Liégeois chocolat (11)

JEUDI 30/04

Pâté de campagne cornichon
Bouchée à la reine (1-3-11)
Haricots beurrés Bio
Fromage T1
Salade de fruits

VENDEDI 01/05

FÉRIÉ

* 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. 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) Oeufs, (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.