

Ce mois-ci, retrouvez 2 menus concoctés par les P'tits cuistots de l'école !

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



Semaine 1



LUNDI 04/05

Betteraves sauce boursin (11)
Rôti de bœuf Charolais
Poêlée de légumes
Choux à la crème (1-3-11)

MARDI 05/05 Végé

Brocolis Bio en vinaigrette (9)
Tortillas (3-11)
Fromage T1 (11)
Fraises chantilly (11)

MERCREDI 06/05

Salade verte Bio
croûtons / jambon (1-9)
Risotto aux fruits de mer (2-11)
(Riz Bio)
Yaourt aux fruits Bio (11)

JEUDI 07/05

Salade de râtes Bio et tomates (1)
Escalope de dinde Label Rouge
Haricots verts Bio
Glace

VENREDI 08/05

FÉRIÉ

Semaine 2

LUNDI 11/05

Taboulé (1)
Pavé de saumon frais (4)
Gratin de chou-fleur Bio (1-11)
Liégeois chocolat (11)

MARDI 12/05

Radis rose / beurre
Rôti de porc Bleu/Blanc/Cœur
Haricots blancs Bio
Petits suisses aromatisés Bio

MERCREDI 13/05

Carottes râpées (9)
Steak haché de veau
Purée maison (11)
Fromage T2 (11)
Salade de fruits

JEUDI 14/05

ASCENSION

VENREDI 15/05

FÉRIÉ

Semaine 3

LUNDI 18/05

Salade verte Bio (9)
Spaghettis Bio bolognaise (1)
Gruyère râpé (11)
Fromage blanc vanille Bio (11)

MARDI 19/05

Saucisson
Filet de poisson meunière (1-4-11)
Gratin de courgettes Bio (1-11)
Riz au lait (11)

MERCREDI 20/05

Concombre sauce bulgare (3-11)
Sauté de porc Bleu/Blanc/Cœur
au curry, Duo de céréales Bio (1)
Fromage T1 (11)
Fruit

JEUDI 21/05

Friand au fromage (1-11)
Rôti de dinde Label Rouge
Ratatouille maison
Poire au chocolat

VENREDI 22/05 Végé

Salade d'agrumes
Carte carottes cumin (1-3-11)
Yaourt Nature Bio (11)
Biscuit

Semaine 4

LUNDI 25/05

PENTECÔTE

MARDI 26/05

Accras de morue (1-4)
Cuisse de poulet Label Rouge
aux herbes de provence
Petits pois Bio
Fraises

MERCREDI 27/05

Salade verte Bio (9)
Croque-monsieur (1-11)
Glace

JEUDI 28/05

Tomate mozzarella (9-11)
Steak haché du boucher
Pommes rissolées / ketchup
Yaourt aromatisé Bio (11)

VENREDI 29/05

Salade coleslaw (3-9-11)
Thon basquaise (4)
Riz Bio
Salade de fruits

* 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. 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 ou 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.