

Restauration scolaire : *Juillet 2026*

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



Semaine 1

LUNDI 06/07 Végé

Pastèque
Tarte courgettes camembert (1-3-11)
Salade verte Bio (9)
Eclair (1-3-6-11)



MARDI 07/07

Pâté de campagne cornichon
Rôti de dinde Label Rouge
Petit pois Bio
Fromage T1 (11)
Fruit

MERCREDI 08/07

Brocolis Bio en salade (9)
Poisson meunière (1-4)
Pâtes Bio à la tomate (1)
Yaourt Bio aromatisé (11)

JEUDI 09/07

Salade de riz Bio (9)
Rôti de bœuf Charolais
Haricots beurre Bio
Fromage T2 (11)
Fruit



VENDREDI 10/07

Betteraves sauce blanche (3-11)
Tortilla aux poivrons rouges (3)
Glace



Semaine 2

LUNDI 13/07

Melon
Tomate farcie (1-3-11)
Semoule Bio (1)
Fromage blanc Bio (11) / coulis de fruits rouges



MARDI 14/07

FERIE



MERCREDI 15/07

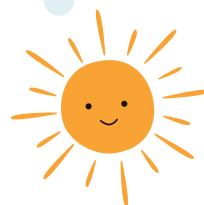
Pizza (1-11)
Cuisse de poulet Label Rouge
Poêlée de légumes
Fruit

JEUDI 16/07

Taboulé (1)
Steak haché de veau
Gratin de courgettes Bio (1-11)
Glace

VENDREDI 17/07

Carottes râpées (9)
Thon à la basquaise (4)
Blé Bio (1)
Fromage T1 (11)
Compote Bio



Semaine 3

LUNDI 20/07

Salade grecque (9)
Rôti de porc Bleu/Blanc/Cœur mayo (3-9)
Pomme dauphine (1-3)
Flamby (11)



MARDI 21/07 Végé

Melon
Quenelles (1-3)
Tomates provençales
Tarte au chocolat (1-3-6-11)

MERCREDI 22/07

Tartine de sardine (1-4-11)
Œufs durs (3)
Haricots verts Bio en salade (9)
Riz au lait (11)

JEUDI 23/07

Salade verte Bio composée (9)
Risotto poulet courgettes curry (11)
(Riz Bio)
Petits suisses aromatisés (11)
Biscuit

VENDREDI 24/07

Salade de pâtes Bio (1)
Pavé de saumon frais (4)
Ratatouille maison
Fromage T1 (11)
Fruit

Semaine 4

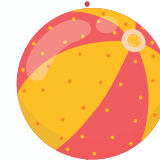
LUNDI 27/07

Macédoine (3-9)
Sauté de veau HVE
Gnocchis (1)
Yaourt nature Bio (11)



MARDI 28/07

Nems poulet (1-6)
Salade piémontaise (3-9)
Salade de fruits



MERCREDI 29/07

Concombre sauce bulgare (3-11)
Aiguillettes de poulet Label Rouge
Flageolets Bio
Fromage T2 (11)
Fruit



JEUDI 30/07

Friand au fromage (1-11)
Filet de colin (4)
Epinards Bio à la béchamel (1-11)
Crème au chocolat (11)

VENDREDI 31/07 Végé

Pastèque
Lasagnes végétariennes aux légumes du soleil (1-11)
Glace

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



Semaine 1

LUNDI 03/08 Végé

Pastèque
Tarte courgettes camembert (1-3-11)
Salade verte Bio (9)
Eclair (1-3-6-11)



MARDI 04/08

Paté de campagne cornichon
Rôti de dinde Label Rouge
Petit pois Bio
Fromage T1 (11)
Fruit

MERCREDI 05/08

Brocolis Bio en salade (9)
Poisson meunière (1-4)
Pâtes Bio à la tomate (1)
Yaourt Bio aromatisé (11)

JEUDI 06/08

Salade de riz Bio (9)
Rôti de bœuf Charolais
Haricots beurre Bio
Fromage T2 (11)
Fruit



VENDREDI 07/08

Betteraves sauce blanche (3-11)
Tortilla aux poivrons rouges (3)
Glace



Semaine 2

LUNDI 10/08

Melon
Tomate farcie (1-3-11)
Semoule Bio (1)
Fromage blanc Bio (11) / coulis de
fruits rouges



MARDI 11/08

Salade iceberg (9)
Chili sin carné
Riz Bio
Pêche chantilly (11)



MERCREDI 12/08

Pizza (1-11)
Cuisse de poulet Label Rouge
Poêlée de légumes
Fruit

JEUDI 13/08

Taboulé (1)
Steak haché de veau
Gratin de courgettes Bio (1-11)
Glace



VENDREDI 14/08

Carottes râpées (9)
Thon à la basquaise (4)
Blé Bio (1)
Fromage T1 (11)
Compote Bio

Semaine 3

LUNDI 17/08

Salade grecque (9)
Rôti de porc Bleu/Blanc/Cœur
mayo (3-9)
Pomme dauphine (1-3)
Flamby (11)

MARDI 18/08 Végé

Melon
Quenelles (1-3)
Tomates provençales
Tarte au chocolat (1-3-6-11)

MERCREDI 19/08

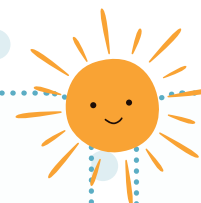
Tartine de sardine (1-4-11)
Œufs durs (3)
Haricots verts Bio en salade (9)
Riz au lait (11)

JEUDI 20/08

Salade verte Bio composée (9)
Risotto poulet courgettes curry (11)
(Riz Bio)
Petits suisses aromatisés (11)
Biscuit

VENDREDI 21/08

Salade de pâtes Bio (1)
Pavé de saumon frais (4)
Ratatouille maison
Fromage T1 (11)
Fruit



Semaine 4

LUNDI 24/08

Macédoine (3-9)
Sauté de veau HVE
Gnocchis (1)
Yaourt nature Bio (11)

MARDI 25/08

Nems poulet (1-6)
Salade piémontaise (3-9)
Salade de fruits



MERCREDI 26/08

Concombre sauce bulgare (3-11)
Aiguillettes de poulet Label Rouge
Flageolets Bio
Fromage T2 (11)
Fruit

JEUDI 27/08

Friand au fromage (1-11)
Filet de colin (4)
Epinards Bio à la béchamel (1-11)
Crème au chocolat (11)

VENDREDI 28/08 Végé

Pastèque
Lasagnes végétariennes aux
légumes du soleil (1-11)
Glace



* 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 Villémur 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.