

Restauration scolaire : Septembre 2026

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



Semaine 1

MARDI 01/09

Betteraves (9)
Steak haché du boucher
Pâtes bio (1)
Gruyère rapé (11)
Fruit

MERCREDI 02/09

Melon
Saucisse de Toulouse
Bleu/Blanc/Cœur
Petit pois bio
Éclair au chocolat (1-3-11)

JEUDI 03/09

Salade coleslaw (3-9-11)
Sauté de dinde au lait de coco
Pomme vapeur
Glace (11)

VENDREDI 04/09

Pizza (1-11)
Pavé de saumon (4)
Ratatouille maison
Fromage T2 (11)
Fruit

Semaine 2

LUNDI 07/09

Endives aux dés de fromage
(9-11)
Risotto au poisson (4-11)
Compote bio
Biscuit

MARDI 08/09

Tomate mozzarella (9)
Cuisse de poulet Label Rouge
Pommes dauphines (1-3)
Fromage blanc bio (11)

MERCREDI 09/09 Végé

Taboulé
Tarte courgettes chèvre
Salade de fruits

JEUDI 10/09

Salade verte / croutons / maïs
Roti de bœuf charolais
Tomate provençale (1)
Riz au lait (1-11)

VENDREDI 11/09

Saucisson
Filet de poisson meunière (4-11)
Épinards bio sauce béchamel
(1-11)
Tarte aux pommes (1-3-11)

Semaine 3

LUNDI 14/09

Tomate (9)
Spaghettis bio à la carbonara
(plat unique) - (1-11)
Petits suisses aromatisés bio (11)

MARDI 15/09

Pomme de terre en salade (9)
Brochettes de poisson (4)
Gratin de courgettes (1-11)
Mousse au chocolat (11)

MERCREDI 16/09

Brocolis en salade (9)
Escalope viennoise (1)
Flageolets bio
Fromage T1 (11)
Fruit

JEUDI 17/09

Concombre bulgare (3-11)
Sauté de porc Bleu/Blanc/Cœur à
la moutarde (9)
Gnocchis (1)
Fruit

VENDREDI 18/09 Végé

Œufs mimosa (3-9)
Falafel de pois chiche
Haricots vers bio
Yaourt bio aromatisé à la vanille

Semaine 4

LUNDI 21/09

Salade verte bio composée (9)
Sauté de veau HVE au paprika
Blé bio (11)
Fromage T2 (11)
Poire au chocolat (11)

MARDI 22/09 Végé

Carottes rapées
Raviolis ricotta-épinards
Clafoutis (1-3-11)

MERCREDI 23/09

Melon
Tomates farcies
Riz bio
Crème dessert au caramel

JEUDI 24/09

Tartine de sardines (1-4-11)
Omelette aux pommes de terre
(3)
Poêlée de légumes
Yaourt nature bio (11)

VENDREDI 25/09

Crêpes au fromage (1-3-11)
Filet de poisson sauce blanche
(1-4-11)
Brocolis bio sauté
Fruit

Semaine 5

LUNDI 28/09

Pâté de campagne cornichon
Roti de dinde
Carottes à la crème maison (11)
Fromage T1 (11)
Fruit

MARDI 29/09

Salade verte bio (9)
Paëlla (plat unique)
Riz bio
Fromage blanc bio (11)

MERCREDI 30/09

Salade à la grecque (11)
Steak haché de veau
Haricots blancs bio au thym
Salade de fruits

JEUDI 01/10 Végé

Macédoine mayonnaise (9)
Quenelles gratinées à la sauce
tomate (1-3)
Glace

VENDREDI 02/10

Pastèque
Bouchée de poisson (4-4-11)
Haricot beurre bio
Flan nappé caramel (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/potion= Type 3 (T.3). Toutes les fritures sont sans huile d'arachide. HVE : Haute Valeur Environnementale. LR : Label Rouge. 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, (16) allergènes non connus.