

Restauration scolaire : Octobre 2026

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



Semaine 1

LUNDI 05/10

Consommé à la tomate (1)
Ailerons de poulet tex mex (8)
Petits pois Bio
Fromage T2 (11)
Salade de fruits

MARDI 06/10

Haricots verts Bio en salade (9)
Rôti de bœuf Charolais, frites
Petits suisses aromatisés
Bio (11)

MERCREDI 07/10

Friand au fromage (1-11)
Jambon braisé Bleu/Blanc/Cœur
Gratin de choux fleur Bio (1-11)
Fruit

JEUDI 08/10 100% BIO

Carottes râpées (9)
Croc fromage végétal (PI)
Spirales blanches (1)
Yaourt brassé (11)
Sablé épautre (PI)

VENDREDI 09/10

Salade verte Bio
/ Croûtons / maïs (1-9)
Filet de poisson pané (1-4)
Purée de légumes (11)
Semoule au lait (1-11)

Semaine 2 Semaine du goût : Les régions

LUNDI 12/10 Alsace

Salade d'endives (9)
Choucroute garnie (PI)
Glace (PI)

MARDI 13/10 Toulouse

Salade verte Bio / fritons (9)
Manchons de canard
Haricots blancs Bio
Salade de fruits au
sirop de violette

MERCREDI 14/10 Bretagne

Choux fleur Bio en salade (9)
Galette Bretonne au blé noir (11)
(jambon fromage champignons)
Kouign amann (PI)

JEUDI 15/10 Pays Basque

Concombre sauce bulgare (3-11)
Axa de veau HVE, riz Bio
Fromage basque (11)
/ confiture de cerise noire
Fruit

VENREDI 16/10 Végé Provence

Œuf dur / aioli (3-9)
Tarte à la tomate
à la provençale (1-9-11)
Yaourt nature Bio (11)
Navette de Marseille (PI)

Semaine 3 Vacances de la Toussaint

LUNDI 19/10

Betteraves sauce boursin (11)
Steak haché de veau
Flageolets Bio
Fromage T1 (11)
Fruit

MARDI 20/10 VÉGÉ

Salade iceberg (9)
Chili sin carne
Compote Bio
Biscuit (PI)

MERCREDI 21/10

Taboulé (1)
Nuggets de poulet (1)
Haricots beurre Bio à la tomate
Fromage T2 (11)
Fruit

JEUDI 22/10

Salade d'endive, dés de fromage
/ noix (9-11)
Rôti de porc Bleu/Blanc/Cœur
Carottes vichy maison
Choux à la crème (1-3-11)

VENDREDI 23/10

Pâté de campagne / cornichon
Filet de cabillaud (4)
Ratatouille maison
Fromage blanc
à la vanille Bio (11)

Semaine 4 Vacances de la Toussaint

LUNDI 26/10 Végé

Macédoine mayonnaise (9)
Tarte courgettes
/ camembert (1-3-11)
Brownies (1-3-6-7-11)
Crème anglaise (3-11)

MARDI 27/10

Soupe à la citrouille (11)
Saucisse de Toulouse Bio
Lentilles Bio
Pêche au coulis
de fruits rouges

MERCREDI 28/10

Salade verte Bio (9)
Brandade de morue (3-4-11)
Yaourt nature Bio (11)

JEUDI 29/10

Carottes râpées (9)
Sauté de bœuf
Pâtes Bio (1)
Crème au caramel Bio (11)

VENDREDI 30/10

Tartine de sardine (1-4-11)
Omelette (3)
Épinards Bio à la crème (1-11)
Fromage T1 (11)
Fruit

* 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 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. 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.