

Restauration scolaire : Novembre 2026

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



Semaine 1

LUNDI 02/11

Salade coleslaw (3-9-11)
Lasagne de bœuf maison (1-11)
Crème caramel Bio (11)

MARDI 03/11

Tartine de thon fromage frais (1-4-11)
Œuf durs (3)
Épinards Bio béchamel (1-11)
Fromage T2 (11), Fruit

MERCREDI 04/11

Potage vermicelles (1)
Steak haché de veau crème
champignons (11)
Semoule Bio (1)
Fromage T1 (11), Fruit

JEUDI 05/11 Végé

Salade composée (9)
Tarte carotte cumin (1-3-11)
Poire au chocolat (11)

VENDREDI 06/11

Salade de riz Bio (9)
Filet de saumon (4)
Gratin de chou-fleur Bio (1-11)
Choux à la crème (1-3-11)

Semaine 2

LUNDI 09/11

Salade d'endives aux noix (7-9)
Sauté de porc Bleu/Blanc/Cœur
charcutière, duo de céréales Bio (1)
Tartare fines herbes (11)
Compote de fruits Bio

MARDI 10/11

Friand au fromage (1-11)
Rôti de veau HVE
Haricots verts Bio
Yaourt nature Bio (11)
Biscuit (PI)

MERCREDI 11/11

Féried

JEUDI 12/11

Salade iceberg
et dés de gruyère (9-11)
Cuisse de poulet Label Rouge
Purée maison (11)
Salade de fruits

VENDREDI 13/11

Taboulé (1)
Filet de poisson meunière (1-4)
Poêlée de légumes Bio
Fromage T1 (11)
Fruit

Semaine 3

LUNDI 16/11

Salade de chou chinois
sauce blanche (3-11)
Steak haché du boucher
Petits pois Bio
Fromage T1 (11)
Pêche au coulis de fruits

MARDI 17/11

Velouté de butternut (11)
Omelette aux pommes de terre
et lardons (3)
Fromage Bio T2, fruit

MERCREDI 18/11 Végé

Betterave vinaigrette (9)
Raviolis ricotta épinards (1-3-11)
Tarte croissillon à l'abricot (1-3)

JEUDI 19/11

Salade verte Bio (9)
Couscous poulet / merguez (1)
(Semoule Bio)
Fromage blanc vanille Bio (11)

VENDREDI 20/11

Accras de morue (1-4)
Filet de colin (4)
Carottes à la crème (11)
Mousse au chocolat (11)

Semaine 4

LUNDI 23/11

Celeri rémoulade (3-8-9)
Sauté de dinde Label Rouge
au curry (11), riz créole Bio
Petits suisses aromatisés Bio (11)

MARDI 24/11

Pâté de campagne / cornichon
Filet de lieu sauce beurre
blanc (1-4-14), purée de citrouille (11)
Fromage T1 (11)
Fruit

MERCREDI 25/11

Salade verte Bio
croûtons / maïs (1-9)
Saucisse de Francfort
Gratin de brocolis Bio (1-11)
Semoule au lait au caramel (1-11)

JEUDI 26/11

Carottes râpées (9)
Rôti de bœuf Charolais, frites
Fromage T2 (11)
Fruit

VENDREDI 27/11 Végé

Potage de légumes maison
Boullgour Bio aux petits légumes (1)
Fromage à Tartiner (11)
Banane

* 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.