

Restauration scolaire : Juin 2026

Le mois-ci, retrouvez 1 menu concocté par les P'tits cuisiniers de l'école !

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



Semaine 1

LUNDI 01/06 Végé

Macédoine de légumes
mayonnaise (3-9-14)
Lasagnes épinards-chèvre
Fruit

MARDI 02/06

Salade de riz Bio (9)
Cordon bleu (1-11)
Haricots verts Bio
Yaourt nature sucré Bio

MERCREDI 03/06

Carottes râpées (9)
Escalope de porc
Bleu-Blanc-Cœur
Petits pois Bio
Fromage à tartiner (11)
Compote Bio

JEUDI 04/06

Concombre bulgare (3-11)
Rôti de veau HVE
Haricots blancs Bio au thym
Crème à la vanille (11)

VENDEDI 05/06

Pâté de campagne
et cornichons
Filet de colin (4)
Gratin de brocolis Bio (1-11)
Salade de fruits

Semaine 2

LUNDI 08/06

Tomates et maïs (9)
Steak haché du boucher
Poêlée de courgettes
Fromage T1 (11)
Éclair au chocolat (1-3-6-11)

MARDI 09/06 Végé

Œuf mimosa (3-9)
Couscous végétarien (1)
Semoule Bio
Fromage blanc Bio (11)

MERCREDI 10/06

Betteraves en salade (9)
Saucisse de Toulouse Bio
Flogolets Bio
Fromage T1
Fruit

JEUDI 11/06

Salade Bio aux dés
de fromage
Poulet Label Rouge
Frites
Glace

VENDEDI 12/06

Salade de pâtes (1)
Poisson meunière (1-4)
Carottes à la crème (11)
Fruit

Semaine 3

LUNDI 15/06

Melon
Sauté de veau HVE
au chorizo
Riz Bio
Petits suisses aromatisés (11)

MARDI 16/06

Radis-beurre
Rôti de porc
Bleu-Blanc-Cœur
Boullgour Bio à la tomate (1)
Donut Bleu-Blanc-Rouge (1-7)

MERCREDI 17/06

Salade verte Bio avec
croûtons et fromage (1-9-11)
Escalope de dinde
à la moutarde (9)
Ratatouille maison
Semoule au lait caramel (1-11)

JEUDI 18/06 Végé

Friand au fromage (1-11)
Falafel de pois chiche (1)
Gratin de courgettes (1-11)
Mousse au chocolat (11)

VENDEDI 19/06 100% Bio

Aillet de Gascogne
Parmentier gratin de poisson des
Landes (1-4-11)
Tome noire des Pyrénées (11)
Compote de pomme
Biscuit

Semaine 4

LUNDI 22/06

Concombre bulgare (3-11)
Spaghettis Bio
carbonara (1-3-11)
Flan au caramel (11)

MARDI 23/06

Taboulé (1)
Pavé de saumon (4)
Épinards Bio (1-11)
Fromage T1 (11)
Fruit

MERCREDI 24/06

Pastèque
Sauté de volaille Label Rouge
au lait de coco
Duo de céréales Bio (1)
Yaourt aromatisé Bio (11)

JEUDI 25/06

Tartine de sardine (1-4-11)
Omelette (3)
Tomates provençales
Fromage T2 (11)
Fruit

VENDEDI 26/06 Végé

Pizza chèvre miel (1-11)
Boulettes végétales (1)
Haricots beurre Bio
Glace

Semaine 5

LUNDI 29/06 Végé

Salade coleslaw (3-9-11)
Raviolis végétariens (1)
Gruyère rapé (11)
Compote Bio
Biscuits

MARDI 30/06

Salade d'endives croûtons
et mimolette (1-9-11)
Poisson (4)
Ratatouille maison
Carte aux fraises (1-3-7-11)

MERCREDI 01/07

Crêpes au fromage (1-3-11)
Steak haché du boucher
Haricots verts Bio
Fruit

JEUDI 02/07 (PIQUE-NIQUE)

Melon
Salade piémontaise (3-9)
Pain et fromage (1-11)
Glace

VENDEDI 03/07 (PIQUE-NIQUE)

Tomate croque sel
Croque monsieur froid (1-11)
Chips
Yaourt à boire (11)

* 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.