
















MENUS SCOLAIRES : JANVIER 2019

<p>Lundi 7</p> <p>Taboulé</p> <p>Steak haché de bœuf</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage T1</p> <p>Fruit</p>	<p>Lundi 14</p> <p>Potage St Germain / croutons</p> <p>Raviolis à la tomate </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p>	<p>Lundi 21</p> <p>Consommé à la tomate</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Epinards</p> <p>Fromage T2</p> <p>Fruit</p>	<p>Lundi 28</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Omelette aux patates</p> <p>Fromage T2</p> <p>Fruit</p>
<p>Mardi 8</p> <p>Carottes rapées</p> <p>Manchon de canard</p> <p>Flageolets </p> <p>Yaourt nature </p>	<p>Mardi 15</p> <p>Salade de pomme de terre</p> <p>Pilon de poulet au coco</p> <p>Carottes vichy </p> <p>Crème au chocolat</p>	<p>Mardi 22</p> <p>Pamplemousse ou crudités</p> <p>Choucroute garnie</p> <p>Petits suisses aromatisés </p>	<p>Mardi 29</p> <p>Salade de choux chinois sauce bulgare</p> <p>Goulash de bœuf</p> <p>Riz sauvage </p> <p>Yaourt aromatisé </p>
<p>Mercredi 9</p> <p>Pizza</p> <p>Filet mignon</p> <p>Chou fleur au gratin </p> <p>Salade de fruits / biscuits</p>	<p>Mercredi 16</p> <p>Consommé aux vermicelles</p> <p>Pot au feu et ses légumes</p> <p>Fromage T1</p> <p>Fruit</p>	<p>Mercredi 23</p> <p>Œuf mimosa sur lit de salade</p> <p>Roti de bœuf</p> <p>Poellée de légumes</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Mercredi 30</p> <p>Salade de boulgour</p> <p>Filet de saumon</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Fromage T1</p> <p>Poire au chocolat</p>
<p>Jeudi 10</p> <p>Salade d'endives aux dès de fromage</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Coquillettes </p> <p>Compote </p>	<p>Jeudi 17</p> <p>Brocolis en salade</p> <p>Roti de veau</p> <p>Lentilles </p> <p>Fromage blanc </p>	<p>Jeudi 24</p> <p>Salade verte</p> <p>Sauté de volaille au curry</p> <p>Gnocchis</p> <p>Fromage T1</p> <p>Compote</p>	<p>Jeudi 31</p> <p>Salade d'endives aux noix</p> <p>Escalope de poulet</p> <p>Petits pois</p> <p>Galette des rois</p>
<p>Vendredi 11</p> <p>Consommé à la tomate</p> <p>Brandade de morue</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit exotique</p>	<p>Vendredi 18</p> <p>Salade ice berg composée</p> <p>Filet de poisson frais</p> <p>Blettes au gratin</p> <p>Couronne des rois</p>	<p>Vendredi 25</p> <p>Betterave</p> <p>Paella au poisson au riz </p> <p>Fromage T1</p> <p>Banane</p>	<p>Vendredi 01</p> <p>Saucisson / beurre</p> <p> Boulettes végétales sauce tomate</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Salade de fruits</p>

*Plat contenant de la viande ou plat unique

ORIGINES: VEAU - BŒUF - VOLAILLE - PORC - ŒUFS = FRANCE / POISSON= NOUVELLE ZELANDE 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

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.

Les menus sont disponibles sur: www.mairie-villemur-sur-tarn.fr