
























MENUS SCOLAIRES : FEVRIER 2019

<p>Lundi 4</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Risotto aux fruits de mer</p> <p>Riz </p> <p>Petit suisse </p> <p>Fruit</p>	<p>Lundi 11</p> <p>Carottes rapées</p> <p>Saucisse grillée </p> <p>Haricots blancs</p> <p>Fromage blanc au miel </p>	<p>Lundi 18</p> <p>Salade iceberg / croutons / noix</p> <p>Boulettes d'agneau en sauce</p> <p>Poellée d'automne</p> <p>Semoule au lait au caramel</p>	<p>Lundi 25</p> <p>Taboulé</p> <p>Steak haché du boucher</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt aux fruits </p>	<p>Lundi 4</p> <p>Carottes rapées</p> <p>Saumon sauce à l'oseille</p> <p>Semoule </p> <p>Fromage T2</p> <p>Fruit au sirop</p>
<p>Mardi 5 Nouvel an Chinois</p> <p>Salade de choux au sésame</p> <p>Emincé de poulet sauce soja </p> <p>Nouilles sautées</p> <p>Litchees</p>	<p>Mardi 12</p> <p>Friand au fromage</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Salsifis</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Mardi 19</p> <p>Salade verte</p> <p>Tartiflette</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Compote de fruits </p>	<p>Mardi 26</p> <p>Salade d'endives / œuf dur</p> <p>Lasagnes au poisson</p> <p>Fromage T1</p> <p>Fruit</p>	<p>Mardi 5 (Mardi Gras)</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Crêpes au sarsin fourée</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc vanille / biscuits</p>
<p>Mercredi 6</p> <p>Tartine de sardine</p> <p>Cote d'agneau</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage T1</p> <p>Fruit</p>	<p>Mercredi 13</p> <p>Pamplemousse ou crudités</p> <p>Poulet roti </p> <p>Frites</p> <p>Fromage </p> <p>Biscuit</p>	<p>Mercredi 20</p> <p>Pizza</p> <p>Roti de dinde </p> <p>Petit pois</p> <p>Fromage T2</p> <p>Fruit</p>	<p>Mercredi 27</p> <p>Consommé aux vermicelles</p> <p>Pilon de poulet sauce coco </p> <p>Carottes vichy </p> <p>Crème dessert au caramel</p>	<p>Mercredi 6</p> <p>Betterave / mais</p> <p>Sauté de porc </p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Fromage T1</p> <p>Fruit</p>
<p>Jeudi 7</p> <p>Betterave rouge</p> <p>Roti de porc </p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Yaourt vanille </p>	<p>Jeudi 14</p> <p>Consommé à la tomate</p> <p>Haché de veau (ketchup)</p> <p>Choux fleur au gratin</p> <p>Croustade aux pruneaux</p>	<p>Jeudi 21</p> <p>Brocolis en salade </p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Duo de céréales </p> <p>Crêpe maison au Nutella</p>	<p>Jeudi 28 (Pique Nique)</p> <p>Salade de riz </p> <p>Paté de volaille</p> <p>Compote</p> <p>Biscuit</p>	<p>Jeudi 7</p> <p>Radis / beurre</p> <p>Roti de bœuf froid</p> <p>Flageolets </p> <p>Brownies</p>
<p>Vendredi 8</p> <p>Salade composée (crouton/maïs/fromage)</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Carottes vichy </p> <p>Choux à la crème</p>	<p>Vendredi 15</p> <p>Salade de pâtes aux dès de fromage </p> <p>Filet de poisson frais</p> <p>Epinards au gratin</p> <p>Fruit</p>	<p>Vendredi 22</p> <p>Paté de campagne</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Purée de citrouille</p> <p>Fromage T1</p> <p>Fruit</p>	<p>Vendredi 1 (Pique Nique)</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Chips</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Vendredi 8</p> <p>Tartine de thon</p> <p>Omelette aux pommes de terre</p> <p>Pollée de légumes</p> <p>Fromage T1</p> <p>Fruit</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