












# MENUS SCOLAIRES : MARS 2019

<p><b>Lundi 11</b></p> <p>Potage de légumes</p> <p><b>Risotto de fruits de mer</b></p> <p>Fromage T2</p> <p>Tarte de pomme</p>	<p><b>Lundi 18</b></p> <p>Salade de thon en vinaigrette</p> <p> <b>Macaronis à la bolognaise</b></p> <p>Fromage T1</p> <p>Pruneaux</p>	<p><b>Lundi 25</b></p> <p>Tartine de sardine</p> <p>Steak haché de veau sauce chasseur</p> <p>Choux fleur en gratin</p> <p>Fruit</p>
<p><b>Mardi 12</b></p> <p>Friand au fromage</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Carottes vichy </p> <p>Fruit</p>	<p><b>Mardi 19</b></p> <p>Radis rose</p> <p>Roti de porc </p> <p>Flageolets </p> <p> Fromage blanc / biscuit</p>	<p><b>Mardi 26</b></p> <p>Carottes rapées</p> <p>Sauté de porc au curry </p> <p>Riz sauvage </p> <p>Fromage T1</p> <p>Fruit au sirop</p>
<p><b>Mercredi 13</b></p> <p>Brocolis en salade</p> <p>Steak haché du boucher (ketchup)</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Fruit au sirop</p>	<p><b>Mercredi 20</b></p> <p>Salade de pomme de terre</p> <p>Manchon de canard</p> <p>Choux braisé</p> <p>Fromage T1</p> <p>Salade de fruits</p>	<p><b>Mercredi 27</b></p> <p>Betteraves / mais</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Haricots beurre à la tomate</p> <p>Fromage T2</p> <p>Fruit</p>
<p><b>Jeudi 14</b></p> <p>Salade d'endives/dés de fromage/croustons/noix</p> <p>Cuisse de poulet </p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt vanille</p>	<p><b>Jeudi 21</b></p> <p>Pamplermousse ou crudités</p> <p>Tajine d'agneau</p> <p>Semoule</p> <p>Crème dessert</p>	<p><b>Jeudi 28</b></p> <p>Choux chinois sauce bulgare</p> <p>Roti de bœuf froid</p> <p>Lentilles </p> <p>Moelleux à l'abricots <i>maison</i></p>
<p><b>Vendredi 15</b></p> <p>Salade de boulgour </p> <p>Filet de poisson</p> <p>Epinards</p> <p>Fromage T1</p> <p>Fruit</p>	<p><b>Vendredi 22</b></p> <p>Consommé à la tomate</p> <p>Bouché de poisson</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage T2</p> <p>Fruit</p>	<p><b>Vendredi 29</b></p> <p>Taboulé</p> <p>Filet de poisson Meunière</p> <p>Poellée printanière</p> <p> Yaourt aux 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](http://www.mairie-villemur-sur-tarn.fr)