

MENUS SCOLAIRES : MAI 2019

SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4
<p>Lundi 6</p> <p>Choux fleur en salade / œuf dur</p> <p>Raviolis  sauce tomate</p> <p>Fromage T2</p> <p>Fruit</p>	<p>Lundi</p> <p>Betteraves</p> <p>Boulette d'agneau</p> <p>Garniture marocaine</p> <p>Fromage T1</p> <p>Fruit</p>	<p>Lundi</p> <p>Brocolis en salade</p> <p>Saucisse grillée </p> <p>Purée de pomme de terre maison</p> <p>Compote de fruits </p>	<p>Lundi</p> <p>Carottes rapées</p> <p>Steak haché du boucher</p> <p>Lentilles </p> <p>Fromage T1</p> <p>Poire au chocolat</p>
<p>Mardi 7</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Marengo de veau</p> <p>Riz Basmati</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Mardi</p> <p>Haricots verts en salade</p> <p> Sauté de porc au lait de coco</p> <p>Quinoa </p> <p>Fromage T2</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Mardi</p> <p>Salade de riz </p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage T1</p> <p>Fruit</p>	<p>Mardi</p> <p>Salade de pomme de terre</p> <p>Filet de saumon</p> <p>Poellée de courgettes</p> <p>Tarte aux fruits</p>
<p>Mercredi 8</p> <p>FERIE</p>	<p>Mercredi</p> <p>Salade de patates </p> <p>Pita à la tomate et au poulet </p> <p>Ratatouille maison</p> <p> Yaourt nature / pop corn</p>	<p>Mercredi</p> <p>Salade Grecque</p> <p>Cote d'agneau</p> <p>Flageolets </p> <p> Fromage blanc vanille</p>	<p>Mercredi</p> <p>Tartine de sardines</p> <p>Filet mignon </p> <p>Tomates provençales</p> <p>Petit suisse </p> <p>Fruit</p>
<p>Jeudi 9</p> <p>Salade verte / dès de fromage</p> <p>Roti de porc </p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Jeudi</p> <p>Radis / beurre</p> <p>Roti de veau / ketchup</p> <p>Epautre aux petits légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Oreillons d'abricots</p>	<p>Jeudi</p> <p>Salade ice berg / croutons / dès de fromage</p> <p>Osso bucco de dinde</p> <p>Salsifis</p> <p>Choux à la crème</p>	<p>Jeudi</p> <p>Féié</p>
<p>Vendredi 10</p> <p>Taboulé</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Carottes Vichy </p> <p>Fromage T1</p> <p>Fruit</p>	<p>Vendredi</p> <p>Tomate / mais</p> <p>Filet de poisson frais</p> <p>Epinards</p> <p>Riz au lait au caramel</p>	<p>Vendredi</p> <p>Saucisson / Beurre</p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage T2</p> <p>Fruit</p>	<p>Vendredi</p> <p>Fermé</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