

MENUS SCOLAIRES : AOUT 2019

Menus scolaires du lundi 5 au vendredi 30 août 2019			
SEMAINE du 5 au 9 août	SEMAINE du 12 au 16 août	SEMAINE du lundi 19 au vendredi 23 août	Semaine du 26 au 30 août
Lundi 5 Melon Roti de bœuf Lentilles <i>Bio</i> Yaourt <i>Bio</i>	Lundi 12 Concombre bulgare Roti de veau Petit pois Eclair au chocolat	Lundi 19 Melon Couscous aux boulettes d'agneau Semoule Fromage blanc vanille <i>Bio</i>	Lundi 26 Brocolis en salade Steak haché de veau (ketchup) Coquillettes <i>Bio</i> au fromage Pastèque
Mardi 6 Betteraves / mais Escalope viennoise Poellée de courgettes Semoule au lait	Mardi 13 Taboulé Cuisse de poulet <i>Label rouge</i> Ratatouille maison Fromage T2 Fruit	Mardi 20 Salade de pomme de terre Filet de poisson meunière Gratin de choux fleur Salade de fruits	Mardi 27 Friand au fromage Sauté de dinde Carottes vichy <i>Bio</i> Fruit
Mercredi 7 Crêpes au fromage Manchon de canard Haricots verts <i>Bio</i> Salade de fruits	Mercredi 14 Salade verte dès de fromage Raviolis Ananas	Mercredi 21 Salade grecque Saucisse <i>Bleu/Blanc/Coeur</i> Purée de carottes Glace	Mercredi 28 Betteraves Filet de poisson en sauce Duo de céréales <i>Bio</i> Fromage T2 Fruit
Jeudi 8 Carottes rapées Sauté de porc <i>Bleu/Blanc/Coeur</i> au curry Purée de pomme de terre Glace	Jeudi 15 FERIE	Jeudi 22 Salade ice berg Brochette de dinde Flageolets <i>Bio</i> Fromage T1 Fruit	Jeudi 29 PIC NIQUE
Vendredi 9 Salade de riz <i>Bio</i> Filet de poisson meunière Tomates à la provençale Fromage T1 Fruit	Vendredi 16 FERME	Vendredi 23 Salade de haricots verts Omelette aux pates <i>Bio</i> Laitage <i>Bio</i> Fruit	Vendredi 30 FERME

* 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