

# MENUS SCOLAIRES : JUILLET 2019

<b>Menus scolaires du 8 juillet au 2 août 2019</b>			
<b>SEMAINE du 8 au 12 juillet 2019</b>	<b>SEMAINE du 15 au 19 juillet</b>	<b>SEMAINE du 22 au 26 juillet</b>	<b>SEMAINE du 29 juillet au 2 août</b>
<b>Lundi 8</b> Melon Roti de bœuf Lentilles <i>Bio</i>  Yaourt <i>Bio</i>	<b>Lundi 15</b> Concombre bulgare Roti de veau Petit pois  Eclair au chocolat	<b>Lundi 22</b> Melon Couscous aux boulettes d'agneau Semoule  Fromage blanc vanille <i>Bio</i>	<b>Lundi 29</b> Brocolis en salade Steak haché de veau ( ketchup) Coquillettes <i>Bio</i> au fromage  Pastèque
<b>Mardi 9</b> Betteraves / maïs Escalope viennoise Poellée de courgettes  Semoule au lait	<b>Mardi 16</b> Taboulé Cuisse de poulet <i>Label rouge</i> Ratatouille maison Fromage T2 Fruit	<b>Mardi 23</b> Salade de pomme de terre Filet de poisson meunière Gratin de choux fleur  Salade de fruits	<b>Mardi 30</b> Friand au fromage Sauté de dinde Carottes vichy <i>Bio</i>  Fruit
<b>Mercredi 10</b> Crêpes au fromage Manchon de canard Haricots verts <i>Bio</i>  Salade de fruits	<b>Mercredi 17</b> Salade verte dès de fromage <b>Lasagne maison</b>  Ananas	<b>Mercredi 24</b> Salade grecque Saucisse <i>Bleu/Blanc/Coeur</i> Purée de carottes  Glace	<b>Mercredi 31</b> Betteraves Filet de poisson en sauce Duo de céréales <i>Bio</i> Fromage T2 Fruit
<b>Jeudi 11</b> Carottes rapées Sauté de porc <i>Bleu/Blanc/Coeur</i> au curry Purée de pomme de terre  Glace	<b>Jeudi 18</b> Crudité (salade composée) Sauté de bœuf au paprika Boulgour <i>Bio</i>  Crème dessert	<b>Jeudi 25</b> Salade ice berg Brochette de dinde Flageolets <i>Bio</i> Fromage T1 Fruit	<b>Jeudi 01</b> Melon <b>Tomates farcies</b> Riz <i>Bio</i>  Yaourt aux fruits <i>Bio</i>
<b>Vendredi 12</b> Salade de riz <i>Bio</i> Filet de poisson meunière Tomates à la provençale Fromage T1 Fruit	<b>Vendredi 19</b> Saucisson / beurre Filet de saumon Epinards au gratin Petit suisse <i>Bio</i> Fruit	<b>Vendredi 26</b> Salade de haricots verts <b>Omelette aux pâtes Bio</b>  Laitage <i>Bio</i> Fruit	<b>Vendredi 02</b> Taboulé Poisson pané Poellée de courgettes  Laitage <i>Bio</i>

\* 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)