

SEMAINE DU GOUT		VACANCES SCOLAIRES		
SEMAINE 1	SEMAINE 2	SEMAINE 3	SEMAINE 4	SEMAINE 5
Lundi 7 Salade de lentilles <i>Bio</i> Steak haché pur bœuf <i>Charolais</i> Sauce forestière Haricots verts / Carottes / Cèpes Ile flottante / Biscuit <i>Bio</i>	Lundi 14 Taboulé Filet de poisson pané Haricots beurrés à la tomate Fromage T1 Fruit	Lundi 21 Betteraves rouges Cuisse de poulet <i>Label rouge</i> Petits pois Yaourt <i>Bio</i> nature	Lundi 28 Salade de pomme de terre Steak haché de veau Choux fleur au gratin Fromage T 1 Fruit	Lundi
Mardi 8 Salade verte au Roquefort Saucisse grillée <i>Bleu/Blanc/Coeur</i> Aligot Aveyronnais Compote de pommes cerneaux de noix	Mardi 15 Carottes rapées Roti de porc <i>Bleu/Blanc/Coeur</i> Haricots blancs Crème à la vanille	Mardi 22 "menu Argentine" Salade d'avocats Carbonada Criolla Fromage T2 Fruit	Mardi 29 "menu Japon" Salade de bambou et crevettes Sauté de volaille sauce soja Nouilles Glace exotique	Mardi
Mercredi 9 Salade de brocolis Epaulé d'agneau Crumble de potirons "Les Jardins de Julie" Fondant au chocolat	Mercredi 16 Salade de haricots verts aux œufs durs Tortellinis aux 3 fromages Yaourt <i>Bio</i> aux fruits	Mercredi 23 Salade verte / nems au poulet Tajine de Boulettes végétariennes Fromage T1 Ananas au sirop	Mercredi 30 "menu Italien" Salade Italienne Risotto aux fruits de mer au riz <i>Bio</i> Tiramisu	Mercredi
Jeudi 10 Salade de tomates au chèvre frais Aiguillettes de canard du Gers au raisin Tagliatelles <i>Bio</i> Faisselle <i>Bio</i> au miel	Jeudi 17 Pizza Blanquette de veau Salsifis Salade de fruits / biscuit	Jeudi 24 Saucisson / beurre Filet mignon <i>Bleu/Blanc/Coeur</i> Purée de pomme de terre Fruit	Jeudi 31 HALLOWEEN	Jeudi
Vendredi 11 Tapas de sardines Coquille de poisson Poellée méditerranéenne Tome des Pyrénées Raisin	Vendredi 18 Consommé à la tomate Brandade de Morue Fromage T2 <i>Bio</i> Banane	Vendredi 25 "Menu Ecosse" Velouté de volaille à l'Ecossoise Saumon grillé Epinards au gratin Pancake Ecossois	Vendredi 01 FERIE	Vendredi
2	3	4	5	

* 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