



Menus de la cantine Mars 2020

SEMAINE du 2 au 6 mars	SEMAINE du 9 au 13 mars	SEMAINE du 16 au 20 mars	SEMAINE du 23 au 27 mars	SEMAINE du 30 mars au 3 avril
<p style="text-align: center;">Lundi 2</p> <p>Consommé vermicelles Escalope de dinde pané Choux fleur en béchamel</p> <p style="text-align: center;">Pêches au sirop</p>	<p style="text-align: center;">Lundi 9 menu végétarien</p> <p>Salade verte / dès de fromage Omelette aux pommes de terre Potage de légumes</p> <p style="text-align: center;">Crème à la vanille / biscuit</p>	<p style="text-align: center;">Lundi 16</p> <p>Betteraves Sauté de bœuf au carottes Gnocchis Fromage T1 Fruit</p>	<p style="text-align: center;">Lundi 23</p> <p>Endives au bleu Cuisse de poulet Label rouge  Flageolets Fruits au sirop</p>	<p style="text-align: center;">Lundi 30</p> <p>Soupe de légumes Gratin au délice de céréales et légumineuses Fromage Fruit</p>
<p style="text-align: center;">Mardi 3 menu végétarien</p> <p>Œuf mayonnaise Rissotto végétarien au riz Bio  Fromage T1 Fruit</p>	<p style="text-align: center;">Mardi 10</p> <p>Frïand au fromage Osso Bucco de dinde Carottes vichy Bio  Fromage T2 Bio  Fruit</p>	<p style="text-align: center;">Mardi 17</p> <p>Taboulé Roti de porc Bleu/Blanc/Cœur  Blettes en béchamel Poire au chocolat</p>	<p style="text-align: center;">Mardi 24</p> <p>Tartine de sardine  Sauté de porc Bleu/Blanc/Cœur au curry  Salsifis Fromage T1 Fruit</p>	<p style="text-align: center;">Mardi 31</p> <p>Pizza Roti de veau Haricots beurre à la tomate Yaourt Bio </p>
<p style="text-align: center;">Mercredi 4</p> <p>Macédoine de légumes vinaigrette Filet mignon Bleu/Blanc/Cœur  Haricots blancs Fromage T2 Fruit</p>	<p style="text-align: center;">Mercredi 11</p> <p>Salade de pâtes Saucisse grillée Bleu/Blanc/Cœur  Purée de brocolis Fruit</p>	<p style="text-align: center;">Mercredi 18 menu végétarien</p> <p>Soupe de poisson / croutons  Ravioles au fromage Courgettes Fruit / biscuit</p>	<p style="text-align: center;">Mercredi 25</p> <p>Salade de riz Bio  Filet de poisson pané Haricots verts Bio  Fromage T2 Fruit</p>	<p style="text-align: center;">Mercredi 1</p> <p>Concombre bulgare Escalope de volaille champignons Pâtes Bio  Flamby</p>
<p style="text-align: center;">Jeudi 5</p> <p>Carottes rapées Navarin d'agneau Pomme vapeur Yaourt nature Bio </p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 12</p> <p>Choux chinois sauce bulgare Roti de bœuf froid Petits pois Fromage blanc Bio </p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 19</p> <p>Salade verte Steak haché de veau ketchup Frites Yaourt aromatisé Bio</p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 26</p> <p>Duo de carottes / radis noir Hachis parmentier Petits suisses Bio </p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 2</p> <p>Radis / beurre Tajine aux boulettes d'agneau Fromage T1 Bio  Compote Bio </p>
<p style="text-align: center;">Vendredi 6</p> <p>Salade Endives croutons mais Filet de poisson meunière Haricots verts Bio  Flan pâtissier</p>	<p style="text-align: center;">Vendredi 13</p> <p>Paté cornichon Calamar à la basquaise Duo de céréales Bio  Fromage T1 Fruit</p>	<p style="text-align: center;">Vendredi 20</p> <p>Salade printanière Paella Fromage T2 Compote Bio </p>	<p style="text-align: center;">Vendredi 27 menu végétarien</p> <p>Lentilles Bio en salade  Œuf dur béchamel Epinards Fromage T2 Eclair au chocolat</p>	<p style="text-align: center;">Vendredi 3</p> <p>Mortadelle Filet de poisson frais Brocolis Bio en béchamel  Fromage T2 Fruit</p>

* Menu végétarien (loi N°2018-938 du 30/10/2018) 

* 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