

Repas de mars

Lundi 06/03

Quiche lorraine maison (1/3)
Sauté de veau HVE marengo (11)

Salsifis Bio
Fromage T1 (11)
Fruit

Mardi 07/03

Salade verte (9)
Couscous végétarien (1)
semoule bio
Fromage T2 (11)
Fruit

Mercredi 08/03

Brocolis Bio en salade (9)
Jambon blanc (14)
Purée maison (11)
Crème caramel (11)

Jeudi 09/03

Oeuf mimosa (3/9)
Roti de dinde Label rouge
Choux fleur bio béchame (1/11)
Salade de fruits / Biscuit (1/3/11)

Vendredi 10/03

Bettraves sauce bulgare (11)
Poisson pané (1/3/4)
petits pois bio
Fromage blanc bio (11)

Lundi 13/03

Tartine de sardine (1/4/11)
Saucisse de Toulouse bleu/
blanc/coeur
poêlée de légumes bio
Fromage T1 (11)
Banane

Mardi 14/03

Salade d'endives aux dés de
fromage (11)
Poisson blanc (4)
Boulgour bio à la tomate (1)
Pâtisserie (1/3/11)

Mercredi 15/03

Salade de pomme de terre (4/12)
Cuisse de poulet roti label rouge
Carottes fraîches à la crème (11)
Yaourt nature Bio (11)

Jeudi 16/03

Salade verte (12)
Chili con carne
Riz
Fruit

Vendredi 17/03

Salade de blé bio (1/12)
Oeufs dur (3)
Epinards bio en béchamel (1/11)
Abricots au sirop

Lundi 20/03

Choux chinois
sauce bulgare (11)
Sauté de porc bleu/blanc/coeur
charcutière (1/12)
Pommes dauphines
Ile flottante (3/11)

Mardi 21/03

Radis beurre
Steak haché de veau
Lentilles bio
Fromage bio T2
Fruit

Mercredi 22/03

Thon en salade (12)
Bouchée à la reille à la volaille
Haricots verts bio
Petits suisses aromatisés bio (11)

Jeudi 23/03

Salade de carottes (12)
Pois chiche au curry
Riz basmati
Purée de fruits pomme vanille

Vendredi 24/03

Consommé de vermicelles (1)
Saumon (4)
Gratin de courgettes bio (1/11)
Fromage T1 (11)
Fruit

Lundi 27/03

Concombre vinaigrette (12)
Roti de boeuf Charolais
Coquillettes bio au beurre (1)
Yaourt bio aux fruits (11)

Mardi 28/03

Salade composée noix croutons (1/7/12)
Pizza chèvre miel maison (1/11)
Salade de fruit

Mercredi 29/03

Salade orange / pamplemousse
Boulette d'agenaut
purée de céleri (11)
Gâteau au chocolat maison (1/3/11)

Jeudi 30/03

Salade coleslaw (3/12)
Machon de canard
Flageolet bio
Flan aux oeufs (1/3/11)

Vendredi 31/03

Taboulé (1)
Filet de poisson meunière (1/11)
Brocolis bio braisés
Fromage T1 bio (11)
Fruit

*** 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/portion= 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.

Liste des allergènes majeurs entrant dans la composition de la recette mais pas ceux présents à l'état de traces lors de la fabrication: (1) Gluten, (2) Crustacés, (3) Oeufs, (4) Poisson, (5) Arachide, (6) Soja, (7) Fruits à la coque, (8) Céleri, (9) Moutarde, (10) Lupin, (11) Lait, (12) Mollusques, (13) Graines de sésame, (14) Anhydre sulfureux et sulfite, (15) produit industriel allergène non connus.