

Restauration scolaire : Août 2024

Retrouvez les menus
des mois à venir sur le site :
mairie-villemur-sur-tarn.fr



Semaine 1

LUNDI 05/08

Tomate Bio / mozarella (9-11)
Roti de bœuf Charolais
Pommes dauphine (1-3)
Glace (11)

MARDI 06/08

Carottes rapées (9)
Sauté de porc Bleu/Blanc/Coeur
au curry
Duo de céréales Bio (1)
Fromage blanc Bio (11)

MERCREDI 07/08

Paté
Poulet Label Rouge grillé
Haricots beurres Bio à la tomate
Fromage T2 (11)
Fruit

JEUDI 08/08 Végé

Melon
Salade de riz Bio végétarienne
aux dès de fromage (9-11)
Crème vanille Bio (11)

VENDREDI 09/08

Taboulé (1)
Filet de colin (4)
Gratin de courgettes Bio (1-11)
Salade de fruit

Semaine 2

LUNDI 12/08

Salade verte Bio composée (9)
Pates Bio bolognaise (1)
(gruyère)
Compote de fruits Bio

MARDI 13/08

Friand (1-11)
Omelette (3)
Ratatouille maison aux légumes Bio
Fromage T2 (11)
Fruit

MERCREDI 14/08

Concombre bulgare (3-11)
Saucisse de Toulouse Bio
Petis pois Bio
Glace (11)

JEUDI 15/08

FÉRIÉ

VENDREDI 16/08

FERMÉ

Semaine 3

LUNDI 19/08 Végé

Salade grecque (9)
Couscous végétarien (1)
(Semoule Bio)
Glace (11)

MARDI 20/08

Brocolis Bio en salade (9)
Poulet Label rouge basquaise
Gnocchis (1)
Fromage T2 (11)
Fruit

MERCREDI 21/08

Betteraves Bio au maïs (9)
Roti de porc Bleu/Blanc/Coeur
Carottes vichy fraîche
Clafoutis aux fruits d'été (1-3-11)

JEUDI 22/08

Tartine de sardine (1-4)
Tomates Bio farcies (1-3)
Riz Bio
Yaourt vanille Bio (11)

VENDREDI 23/08

Pizza (1)
Filet de poisson meunière (1-4-11)
Poêlée de légumes
Fromage Bio T1 (11)
Fruit

Semaine 4

LUNDI 26/08

Salade coleslaw (3-9-11)
Haché de veau
Tomates Bio à provençales
Beignet (1-3)

MARDI 27/08

Salade de pates Bio (1-9)
Gratin de poisson (4-11)
Haricots verts Bio
Glace (11)

MERCREDI 28/08

Salade verte Bio composée (9)
Escalope de porc Bleu/Blanc/
Coeur à la moutarde (9)
Haricots blanc aux thym
Fromage T1 (11)
Fruit

JEUDI 29/08

Melon
Roti de dinde
Salade de pommes de terre (9)
Petits suisses Bio aromatisés (11)

VENDREDI 30/08 Végé

Crêpe au fromage (1-3-11)
Courgettes farcies au boulgour
et féta (1-11)
Salade de fruits
Biscuit

* Plat contenant de la viande ou plat unique.

ORIGINES : VEAU - BŒUF - VOLAILLE - PORC - ŒUFS = FRANCE / POISSON= NOUVELLE ZÉLANDE 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. HVE : Haute Valeur Environnementale. LR : Label Rouge. 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.

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) Anhyde sulfureux et sulfite, (15) produit industriel, (16) allergènes non connus.