

Restauration scolaire : Novembre 2024

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



Semaine 1

LUNDI 04/11 Végé

Friand au fromage (1-11)
Dahl de lentilles corail Bio
Salade de fruit
Biscuit (produit industriel)

MARDI 05/11

Salade de pomme de terre (9)
Roti de bœuf Charolais
Choux fleur Bio braisé
Petits suisses aromatisés Bio (11)

MERCREDI 06/11

Potage de légumes maison
Sauté de volaille Label Rouge
aux champignons
Polenta
Fromage T1 (11)
Fruit

JEUDI 07/11

Betteraves au boursin (11)
Œufs durs (3)
Epinards Bio en béchamel
(1-11)
Beignet (1)

VENDREDI 08/11

Salade d'endives aux noix (7-9)
Paella au poisson (4)
Flan caramel Bio (11)

Semaine 2

LUNDI 11/11

Férié

MARDI 12/11 Végé

Soupe de potiron maison (11)
Saucisse de Toulouse Bio
Petit pois Bio
Liégeois au chocolat (11)

MERCREDI 13/11

Salade d'agrumes
Cuisse de poulet Label Rouge
Poêlée de légumes
Riz au lait (11)

JEUDI 14/11

Salade verte Bio composée (9)
Steak haché de veau
Pâtes Bio à la tomate (1)
Fromage blanc Bio au miel (11)

VENDREDI 15/11

Taboulé (1)
Filet de colin (4)
Carottes à la crème (11)
Banane

Semaine 3

LUNDI 18/11 Végé

Consommé vermicelles (1)
Tarte poireaux - chèvre
(1-3-11)
Ananas
Biscuit (produit industriel)

MARDI 19/11

Salade verte Bio (9)
Hachis parmentier maison (11)
Crème vanille Bio (11)

MERCREDI 20/11

Saucisson / beurre (11)
Manchon de canard
Flageolets Bio
Yaourt aromatisé Bio (11)

JEUDI 21/11

Pizza (1-11)
Saumon (4)
Brocolis Bio en gratin (1-11)
Fruit

VENDREDI 22/11

Pique-nique

Semaine 4

LUNDI 25/11

Carottes rapées / radis noir (9)
Escalope de dinde
à la moutarde (9)
Haricots blancs Bio
Fromage T1 (11)
Compote Bio

MARDI 26/11 Végé

Tartine de sardine (1-4-11)
Emincé de bœuf à la mexicaine
Haricots verts Bio
Salade de fruits / Biscuit (produit
industriel)

MERCREDI 27/11

Chou chinois sauce bulgare (3-11)
Risotto d'automne
(champignons - brocolis) (11)
Yaourt aux fruits Bio (11)

JEUDI 28/11

Salade de pâtes Bio (1-9)
Sauté de porc Bleu/Blanc/Coeur
sauce charcutière
Salsifis
Fromage T2 / Fruit

VENDREDI 29/11

Potage St Germain maison
Poisson meunière (1-4-11)
Gratin de courgettes Bio (1-11)
Brownies / crème anglaise (1-3-7-11)

* 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 150 mg 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 allergène non connus.