

Restauration scolaire : Juin - Juillet 2024

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



Semaine 1

LUNDI 03/06

Salade de riz Bio (9)
Steak haché de bœuf
Choux-fleurs Bio
en béchamel (1-11)
Crème vanille (11)

MARDI 04/06 Végé

Friand au fromage (1-11)
Dalh de lentilles corail Bio
Glace (11)

MERCREDI 05/06

Betteraves en salade (9)
Rôti de porc Bleu/Blanc/Cœur
Pâtes Bio (1)
Fromage T2 (11)
Fruit

JEUDI 06/06

Salade verte Bio
aux croûtons et maïs (1-9)
Cuisse de poulet Label Rouge
à la moutarde (9)
Carottes vichy fraîches
Fromage T1 (11)
Tarte aux fruits (1-3-11)

VENDREDI 07/06

Melon
Filet de colin basquaise (4)
Semoule Bio (1)
Petits suisses aromatisés (11)

Semaine 2

LUNDI 10/06 Végé

Macédoine mayonnaise (3)
Lasagnes Bio
épinards / chèvre (1-11)
Compote Bio
Biscuit Bio

MARDI 11/06

Salade de blé Bio (1-9)
Rôti de bœuf Charolais
Poêlée de courgettes
champignons
Fromage T2 (11)
Fraises locales

MERCREDI 12/06

Salade verte Bio composée (9)
Sauté de volaille Label Rouge
Purée de pommes de terre
maison (11)
Clafoutis maison (1-3-11)

JEUDI 13/06

Tomate / mozzarella (9-11)
Saucisse de Toulouse Bio
Flageolets Bio
Yaourt nature sucré Bio (11)

VENDREDI 14/06

Pâté de campagne
Filet de poisson
meunière (1-4-11)
Haricots beurre Bio à la tomate
Fromage Bio T1 (11)
Fruit

Semaine 3

LUNDI 17/06

Brocolis Bio en salade (9)
Sauté de veau HVE printanier
Pomme vapeur
Fromage blanc Bio (11)

MARDI 18/06

Taboulé (1)
Omelette (3)
Ratatouille maison
Fromage T2 (11)
Banane

MERCREDI 19/06

Carottes râpées (9)
Rôti de dinde Label Rouge
Petits pois Bio à la Française
Semoule au lait Bio (1-11)

JEUDI 20/06 Végé

Salade verte Bio composée (9)
Quenelles natures (1-3)
Haricots verts Bio poêlés
Brownie (1-3-6-7-11)
/ crème anglaise (3-11)

VENDREDI 21/06

Concombre
sauce bulgare (3-11)
Blanquette de poisson (1-4)
Riz Bio
Fromage T1 (11)
Abricots au sirop

Semaine 4

LUNDI 24/06

Tartine de sardines (1-4)
Jambon blanc
Poêlée de légumes Bio
Fromage T2 (11)
Salade de fruits

MARDI 25/06

Melon
Aiguillettes de poulet
Label Rouge au curry
Gnocchis (1)
Yaourt aux fruits Bio (11)

MERCREDI 26/06

Crêpe fourrée (1-3-11)
Saumon (4)
Gratin de courgettes Bio (1-11)
Fruit

JEUDI 27/06

Salade verte Bio (9)
Hamburger (1-3-6-11-13)
Pommes de terre sautées
Glace (11)

VENDREDI 28/06 Végé

Salade de quinoa Bio (9)
Tarte carottes au cumin (1-3)
Pastèque

Semaine 1

LUNDI 01/07

Haricots verts Bio en salade (9)
Spaghettis Bio carbonara (1-11)
(gruyère)
Fruit

MARDI 02/07

Pizza maison (1-11)
Pain de poisson
mayonnaise (1-4-3)
Carottes vichy fraîches
Salade de fruits
Biscuits

MERCREDI 03/07

Tomates / Féta / Basilic (9-11)
Risotto champignons
poireaux (Riz Bio)
Mousse au chocolat Bio (11)

JEUDI 04/07

Salade de pommes de terre (9)
Escalope de dinde Label Rouge
Tomates provençales
Fromage T1 (11)
Fruit

VENDREDI 05/07

Pastèque
Sandwich jambon fromage
(1-11)
Chips
Glace (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 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. 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 connu.