

Restauration scolaire : Septembre 2024

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



Semaine 1

LUNDI 02/09

Melon
Steak haché de veau
Petits pois Bio
Yaourt aux fruits Bio (11)

MARDI 03/09 Végé

Betteraves (9)
Couscous végétarien aux figues
(semoule Bio)
Fromage T1 (11)
Compote Bio

MERCREDI 04/09

Pizza maison (1)
Rôti de dinde Label Rouge
Haricots verts Bio
Glace (11)

JEUDI 05/09

Concombre bulgare (3-11)
Sauté de porc
Bleu/Blanc/Cœur au curry
Pâtes Bio (11)
Crème dessert à la vanille Bio (11)

VENDREDI 06/09

Salade de pomme de terre (9)
Filet de colin frais (4)
Tomates provençales Bio
Fromage T2 (11)
Fruit

Semaine 2

LUNDI 09/09

Tartine de sardine (1-4-11)
Moussaka maison*
Fromage T1 Bio (11)
Fruit

MARDI 10/09

Tomate Bio mozzarella (9)
Cuisse de poulet Label Rouge
Frites
Fromage blanc Bio (11)

MERCREDI 11/09 Végé

Melon
Œuf dur (3)
Épinards Bio (1-11)
Choux à la crème (1-3-11)

JEUDI 12/09

Taboulé (1)
Saucisse Bleu/Blanc/Cœur
Ratatouille maison
Banane

VENDREDI 13/09

Salade Coleslaw (3-9-11)
Poisson basquaise (4)
Riz Bio
Glace (11)

Semaine 3

LUNDI 16/09

Pâté de campagne
Escalope de dinde Label Rouge
Gratin de courgettes (1-11)
Fromage T1 (11)
Fruit

MARDI 17/09

Salade verte composée (9)
Sauté de veau HVE au chorizo
Gnocchis (1)
Petits suisses aromatisés Bio (11)

MERCREDI 18/09

Salade de tomates Bio et maïs (9)
Poisson meunière (1-4-11)
Poêlée de légumes Bio
Semoule au lait au caramel (1-11)

JEUDI 19/09

Melon
Rôti de porc Bleu/Blanc/Cœur
Lentilles Bio
Yaourt nature (11)

MERCREDI 20/09 Végé

Carottes râpées (9)
Lasagnes Bio végétariennes (1-11)
Tarte aux fruits (1-3-11)

Semaine 4

LUNDI 23/09

Salade verte (9)
Rôti de bœuf Charolais
Flageolets Bio
Poire au chocolat (11)

MARDI 24/09

Haricots verts Bio en salade (9)
Sauté de volaille Label Rouge
au lait de coco
Pomme vapeur
Fromage Bio T1 - Fruit

MERCREDI 25/09

Pastèque
Cordon bleu (1-3-11)
Purée de légumes (11)
Yaourt aromatisé Bio (11)

MERCREDI 26/09 Végé

Salade de quinoa (9)
Tarte courgettes et chèvre (1-11)
Mousse au chocolat Bio (11)

VENDREDI 27/09

Friand (1-11)
Filet de saumon (4)
Gratin de chou-fleur (1-11)
Fruit

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