

# Restauration scolaire : Décembre 2024

Retrouvez les menus  
des mois à venir sur le site :  
[mairie-villemur-sur-tarn.fr](http://mairie-villemur-sur-tarn.fr)



## Semaine 1

### LUNDI 02/12

Rillettes du Mans / cornichon  
Escalope viennoise (1-3)  
Petits pois Bio  
Petits suisses Bio aromatisés

### MARDI 03/12 Végé

Consommé aux vermicelles (1)  
Rôti de porc Bleu/Blanc/Cœur  
Carottes vichy fraîches  
Fromage à tartiner (11)  
Fruit

### MERCREDI 04/12

Crêpe au fromage (1-3-11)  
Steak haché de bœuf  
Purée de citrouille (11)  
Fromage T1 (11)  
Fruit

### JEUDI 05/12

Brocolis en vinaigrette (9)  
Sauté de veau HVE olive chorizo  
Pomme vapeur  
Mousse au chocolat (11)

### VENDREDI 06/12 Végé

Salade iceberg  
aux dés de gruyère (9-11)  
Lasagnes végétariennes (1-11)  
Compote de fruit Bio  
Biscuit (PI)

## Semaine 2

### LUNDI 09/12

Taboulé (1)  
Rôti de bœuf Charolais  
Haricots beurre Bio à la tomate  
Fromage T2 (11)  
Fruit

### MARDI 10/12

Salade composée (9)  
Omelette  
aux pommes de terre (3)  
Tarte aux pommes (1-3)

### MERCREDI 11/12

Potage de légumes maison  
Petit salé aux lentilles Bio  
Fromage blanc Bio à la vanille (11)

### JEUDI 12/12 Végé

Endive aux noix (7-9)  
Couscous végétarien (1)  
(semoule Bio)  
Fromage T1 (11)  
Poire au chocolat

### VENDREDI 13/12

Friand (1-11)  
Saumon frais (4)  
Chou-fleur Bio  
à la béchamel (1-11)  
Flanby (11)

## Semaine 3

### LUNDI 16/12

Consommé à la tomate (1)  
Ragoût de joue de porc  
Bleu/Blanc/Cœur  
Fromage T1 (11)  
Fruit

### MARDI 17/12 Végé

Carottes en salade (9)  
Raviolis ricotta épinards (1-3-11)  
Yaourt nature Bio au miel (11)

### MERCREDI 18/12

Tartine de thon (1-4-11)  
Boulettes d'agneau  
Gratin de courgettes Bio (1-11)  
Semoule au lait (1-11)

### JEUDI 19/12 Menu de Noël

Salade composée (noix pétoncle,  
alliance fromage saumon)  
Rôti de chapon sauce champignons,  
pomme de terre éventail  
Sapin de Noël glacé, clémentine  
Bonbon de Noël

### VENDREDI 20/12

Betterave (9)  
Blanquette de poisson (1-4-11)  
Riz Bio  
Salade de fruits

## Semaine 4

### LUNDI 23/12

Macédoine de légumes mayo (3-9)  
Spaghettis Bio bolognaise (1)  
gruyère rapé (11)  
Fruit

### MARDI 24/12

Endive au bleu (9-11)  
Aiguillettes  
de poulet Label Rouge  
Fagot de haricots verts lardé  
Bûche (PI)

### MERCREDI 25/12

Fermé (Noël)

### JEUDI 26/12

Salade verte Bio (9)  
Tartiflette (11)  
Glace (11)

### VENDREDI 27/12

Pizza maison (1-11)  
Filet de poisson (4)  
Carottes fraîches à la crème (11)  
Yaourt nature Bio (11)

## Fermé semaine 5

\* 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. PI : Produit industriel. 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.