

# Restauration scolaire : Janvier 2025

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



## Semaine 1

### LUNDI 06/01

Pâté cornichons  
Rôti de dinde Label Rouge au jus  
Haricots verts Bio  
Galette des rois (1-3-11)

### MARDI 07/01

Salade verte (9)  
**Brandade**  
Fromage Type 1 (11)  
Fruit

### MERCREDI 8/01 Végé

Salade d'endives  
aux dés de fromage (9-11)  
Chili sin carne  
(riz et haricots rouges Bio)  
Yaourt nature Bio (11)  
Biscuit (PI)

### JEUDI 9/01

Salade d'agrumes  
Sauté de porc Bleu/Blanc/Cœur  
sauce charcutière  
Gnocchis (1)  
Crème caramel Bio (11)

### VENDREDI 10/01

Consommé aux vermicelles (11)  
Filet de saumon frais (4)  
Gratin de chou-fleur Bio (1-11)  
Poire au chocolat (11)

## Semaine 2

### LUNDI 13/01

Betteraves (9)  
Rôti de bœuf Charolais  
Gratin de pâtes Bio (1-11)  
Fromage blanc Bio à la vanille (11)

### MARDI 14/01 Végé

Potage de légumes d'hiver  
Risotto Bio  
poireaux champignons (11)  
Tarte aux pommes (1-3)

### MERCREDI 15/01

Salade iceberg  
croûtons noix (7-9)  
Poisson pané (1-4)  
Poêlée de légumes grillés  
Semoule au lait au caramel (1-11)

### JEUDI 16/01

Carottes râpées (9)  
Sauté de volaille LR au curry  
Pomme de terre vapeur  
Fromage T1 (11)  
Compote de fruits Bio

### VENDREDI 17/01

Tartine de sardine (1-4-11)  
Œuf florentine (1-3-11)  
(épinards Bio)  
Fromage T2 (11)  
Fruit



## Semaine 3

### LUNDI 20/01

Duo de choux sauce bulgare (3-11)  
Steak haché de veau  
Petits pois Bio  
Petits suisses aromatisés Bio (11)

### MARDI 21/01

Salade composée (9)  
Cuisse de poulet LR aux herbes  
Purée de citrouille (11)  
Frangipane (1-3-7-11)

### MERCREDI 22/01

Potage de légumes  
Croque-monsieur (1-11)  
Salade verte (9)  
Flanby (11)

### JEUDI 23/01 Végé

Œuf mimosa (3)  
Quenelles gratinées  
à la sauce tomate (1-3)  
Fromage T1 (11)  
Fruit

### VENDREDI 24/01

Taboulé (1)  
Filet de poisson meunière (1-4-11)  
Carottes vichy maison  
Pêches au coulis de fruits rouges



## Semaine 4

### LUNDI 27/01 100% BIO

Betteraves  
Escalope de volaille  
Lentilles  
Gouda  
Pancakes

### MARDI 28/01

Friand au fromage (1-11)  
Blanquette de poisson (1-4)  
Brocolis Bio poêlés  
Yaourt aux fruits

### MERCREDI 29/01 Nouvel an Chinois

Salade de choux chinois  
Brochette Yakitori (1-6)  
Nouilles sautées (1)  
Litchee

### JEUDI 30/02

Salade d'endives au bleu (9-11)  
Choux farci (1-6)  
Riz Bio  
Mousse au chocolat (11)

### VENDREDI 31/02 Végé

Macédoine mayonnaise (3)  
Tarte carottes et cumin (1-3)  
Fromage T1 (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 100 mg 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 ou 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 allergène non connu.