

Restauration scolaire : Avril 2025

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



Semaine 1

LUNDI 07/04

Saucisson (11)
Cuisse de poulet Label Rouge
Gratin de chou-fleur Bio (1-11)
Crème caramel (11)

MARDI 08/04

Tomates au basilic (9)
Tortillas maison (3)
Camembert (11)
Banane

MERCREDI 09/04

Macédoine mayonnaise (3-9)
Raviolis gratinés (1-11)
Yaourt nature Bio (11)
Biscuit (PI)

JEUDI 10/04 Végé

Salade verte Bio maïs / croûtons (1-9)
Tajine de pois chiches et légumes rôtis
Choux à la crème (1-3-11)

VENDREDI 11/04

Salade de blé Bio (1-9)
Poisson de Pâques (1-4)
Épinards Bio en béchamel (1-11)
Salade de fruits

Semaine 2

Vacances de printemps

LUNDI 14/04 Végé

Salade d'endives aux noix (9-7)
Pizza chèvre miel maison (1-11)
Oreillons d'abricots

MARDI 15/04

Concombre vinaigrette (9)
Sauté de volaille au lait de coco Label Rouge
Gnocchis (1)
Fromage blanc Bio à la vanille (11)

MERCREDI 16/04

Taboulé (1)
Steak haché de veau
Haricots verts Bio
Fromage T1 (11)
Fruit

JEUDI 17/04

Brocolis Bio en salade (9)
Filet mignon Bleu/Blanc/Cœur à la moutarde (9), pâtes Bio (1)
Fromage T2 (11)
Tarte aux fraises (1-3-11)

VENDREDI 18/04

Friand au fromage (1-11)
Filet de poisson meunière (1-4-11)
Purée de carottes maison (11)
Mousse au chocolat Bio (11)

Semaine 3

Vacances de printemps

LUNDI 21/04

FÉRIÉ

MARDI 22/04

Salade de choux sauce bulgare (3-11)
Jambon braisé
Petits pois carottes Bio
Compote de fruits Bio

MERCREDI 23/04

Tartine de sardine (1-4-11)
Wings de poulet barbecue (1)
Ratatouille maison
Semoule au lait (1-11)

JEUDI 24/04

Pamplemousse
Sauté de veau HVE aux olives
Pommes vapeur
Petits suisses Bio aromatisés (11)

VENDREDI 25/04

Carottes rapées (9)
Filet de colin (4)
Riz Bio à la tomate
Pêche à la chantilly (11)

Semaine 4

LUNDI 28/04

Betteraves en salade (9)
Boulettes de porc (PI)
Pâtes (1) au coulis de tomate
Tome au lait du Vercors (11)
Compote de pommes

MARDI 29/04

Radis rose / beurre
Rôti de veau HVE
Flageolets Bio
Yaourt Bio aux fruits (11)

MERCREDI 30/04

Sticks de mozzarella (1-11)
Aiguillettes de volaille
crème champignons
Blé Bio (1)
Salade de fruits

JEUDI 01/05

FÉRIÉ

VENDREDI 02/05 Végé

Pizza végétarienne (1-11)
Omelette (3), gratin de courgettes et pomme de terre (11)
Fromage T2 (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/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) Anhydre sulfureux et sulfite, (15) produit industriel allergène non connu.