



Menu du restaurant municipal

Décembre 2020

Du 7 au 11 décembre

Lundi	
Terrine de campagne	
Escalope de dinde à la crème	7
Lentille bio	
Petit suisse aromatisé	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Mardi	
Celeri remoulade	3 9 10
Omelette bio parmentière	3
Salade verte bio	10
Fromage blanc BBC	7 7
Pain labellisé	1

Mercredi Centre de loisirs	
Bouillon aux vermicelles	1
Sauté de veau bio (VBF)	12
Brocoli, blé bio	1
Fromage	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Jeudi	
Salade de pommes de terre, thon, oeufs	4 9 10
Rôti de porc	
Haricots verts bio	
Fromage	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Vendredi	
Potage de légumes bio	
Boeuf bourguignon bio (VBF)	12
Pommes de terre et carottes bio	
Brie bio	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Goûter	
Croissant	1

du 14 au 18 décembre

Lundi	
Betteraves bio	10
Pâtes à la bolognaise de soja bio	1 6
Coulommiers bio	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Mardi	
Velouté de volaille	
Galette saucisse Label	1
Salade verte bio	10
Fromage	7
Compote bio	
Pain labellisé	1

Mercredi Centre de loisirs	
Salade de pommes de terre, oeufs, surimi	3 4 10
Cuisse de poulet bio	
Gratin de choux fleur bio	7
St-Ursin bio	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Jeudi	
Salade Martine (Celeri, poulet, agrumes)	3 9 10
Blanquette de poisson	4 7
Riz et carottes bio	
Fromage blanc BBC à la cerise	7
Pain labellisé	1

Vendredi	
Terrine de poisson	2 4 7
Pintade aux marrons	
Pommes duchesses	1
Dessert de Noël	1 7
Clémentines	
Pain labellisé	1

Goûter	
Doony's	1

Ce menu a été établi à titre indicatif. Quelques modifications peuvent intervenir après parution.

Produits de qualité	Produits locaux	Produits bio
---------------------	-----------------	--------------

Produits de qualité : il s'agit soit d'un produit labellisé, certifié, Bleu Blanc Coeur (BBC), d'appellation d'origine protégée...

10 points à retenir de la charte alimentaire

01	Privilégier les produits locaux	Au moins 50 % des produits sont d'origine locale (Région des Pays de la Loire ou limitrophes)
02	Privilégier une alimentation saine	Au moins 35 % des produits sont d'origine biologique
03	Privilégier les produits de qualité	Les menus conçus par le restaurant municipal sont certifiés sans OGM (organisme génétiquement modifié)
04	Privilégier le « fait maison »	80 % des plats sont conçus au restaurant municipal
05	Privilégier les produits de saison	Les salades composées sont conçues uniquement avec des produits de saison
06	Concevoir des menus équilibrés	Les menus sont validés par une diététicienne
07	Faire la chasse au gaspillage alimentaire	Les parts sont pesées dès la fabrication. Les enfants font la pesée des aliments jetés en fin de repas dans toutes les écoles.
08	Sensibiliser les enfants à l'équilibre alimentaire	L'alimentation est partie intégrante des animations proposées dans le cadre des TAP (Temps d'activités périscolaires)
09	Communiquer sur la composition des menus	Les menus affichés dans les écoles précisent la qualité et la provenance des produits (bio / Label / local / fait maison)
10	Faire connaître le travail du restaurant municipal	Le restaurant municipal accueille les enfants lors de visites programmées par les équipes enseignantes

Il signale également les produits allergènes :

① = gluten	⑥ = soja	⑪ = sésame
② = crustacés	⑦ = lait	⑫ = sulfites
③ = oeufs	⑧ = fruit à coque	⑬ = lupin
④ = poissons	⑨ = celeri	⑭ = mollusques
⑤ = arachide	⑩ = moutarde	