



Menu du restaurant municipal Accueil de loisirs

Vacances de décembre 2020

du 21 au 24 décembre

Lundi	
Bouillon aux vermicelles	①
Hachi parmentier au soja bio	⑥ ⑦
Salade verte bio	⑩
Petit suisse aromatisé	⑦
Fruit	
Pain labellisé	①

Goûter	
Pain, confiture	①

Mardi	
Salade de pommes de terre, thon, maïs	③ ④ ⑩
Sauté de porc à l'ananas	③
Haricots verts bio	⑦
Fromage	⑦
Fruit	
Pain labellisé	①

Goûter	
Yaourt, biscuit	① ③ ⑦

Mercredi	
Centre de loisirs	
Carottes vinaigrette	⑩
Paupiette de dinde	①
Riz bio, champignon	⑦
Yaourt nature sucré bio	⑦
Pain labellisé	①

Goûter	
Pain au chocolat	①

Jeudi	
Pâté en crouste	①
Aiguillette de poulet sauce forestière	①
Pommes rosti	⑦
Fromage	⑦
Clémentines	
Pain labellisé	①

Goûter	
Pain, compote	①

du 28 au 31 décembre

Lundi	
Velouté de tomates	
Chipolatas Label	①
Lentilles bio	⑦
Fromage	⑦
Fruit	
Pain labellisé	①

Goûter	
Pain, barre chocolat	①

Mardi	
Pomelos	
Tartiflette	⑦
Salade verte bio	⑩
Yaourt pulpe fruit	⑦
Pain labellisé	①

Goûter	
Pain, fromage	①

Mercredi	
Centre de loisirs	
Rilette de saumon fumée	④ ⑦
Cuisse de poulet bio	⑦
Purée	⑦
Fromage	⑦
Salade de fruit	
Pain labellisé	①

Goûter	
Compote, biscuit	① ③ ⑦

Jeudi	
Macédoine de légumes	③ ⑨ ⑩
Gratin de céréales au soja bio	① ⑥ ⑦
Camambert bio	⑦
Fruit	
Pain labellisé	①

Goûter	
Yaourt, gâteau	① ③ ⑦

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

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 | |

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 présentent 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 |