



Menu du restaurant municipal Accueil de loisirs

Vacances d'été 2021
Août-sept.

du 23 au 27 août

Lundi	
Q	Pâté de campagne Q
Q	Escalope de volaille Q
PL	Pâtes bio
BIO	Brie bio
PL	Fruit
Q	Pain labellisé

Goûter	
7	Yaourt, gâteau
3	
1	

Mardi	
PL	Tomates bio
BIO	mozzarella
Q	Nuggets au fromage
PL	Frites
BIO	Yaourt vanille bio
Q	Pain labellisé

Goûter	
1	Pain, confiture

Mercredi	
Q	Salade antillaise Q
Q	Rôti de porc Q à la diable
PL	Flan de courgettes bio
BIO	Comté AOP
Q	Fruit
Q	Pain labellisé

Goûter	
7	Pain au chocolat
1	

Jeudi	
Q	Melon
Q	Paëlla
PL	et ses légumes
BIO	Coulommiers bio
Q	Glace
Q	Pain labellisé

Goûter	
1	Beignet aux pommes
7	

Vendredi	
PL	Radis bio
BIO	Boeuf bourguignon bio Q (VBF)
PL	Pommes de terre sautées bio
BIO	Fromage
Q	Éclair au chocolat
Q	Pain labellisé

Goûter	
7	Compote, biscuit
3	
1	

du 30 août au 1^{er} sept.

Lundi	
Q	Saucisson à l'ail
PL	Cuisse de poulet Q
BIO	Haricots verts bio, pommes de terre
Q	St-Nectaire AOP
Q	Fruit
Q	Pain labellisé

Goûter	
7	Yaourt, biscuit
3	
1	

Mardi	
PL	Tomates bio vinaigrette
BIO	Sauté de porc Q à l'ananas
Q	Riz IGP *
PL	Le Souveron bio
BIO	Glace
Q	Pain labellisé

Goûter	
1	Pain, pâte à tartiner
8	

Mercredi	
Q	Piémontaise
Q	Rôti de veau (VBF)
PL	Courgettes bio
BIO	Petit suisse aromatisé
Q	Fruit
Q	Pain labellisé

Goûter	
7	Croissant
1	

* IGP : Indication Géographique Protégée

Jeudi	
Q	Fermé

Vendredi	
Q	Fermé

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

Q	Produits de qualité	PL	Produits locaux	BIO	Produits bio
---	---------------------	----	-----------------	-----	--------------

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

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 |