



Menu du restaurant municipal Accueil de loisirs

Vacances d'été 2021
Juillet

du 7 au 9 juillet

Lundi
Fermé

Mardi
Fermé

Mercredi
Rillettes de la mer (4) (7)
Sauté de porc Q à l'ananas (7)
Carottes et blé bio (1) (7)
St-Nectaire AOP (7)
Fruit
Pain labellisé (1)

Goûter
Pain au chocolat (7) (1)

Jeudi
Pommes de terre, oeufs, maïs (3) (10)
Nuggets au fromage (1) (7)
Courgettes bio (7)
Petit suisse aromatisé (7)
Fruit
Pain labellisé (1)

Goûter
Pain, confiture (1)

Vendredi
Segments agrumes
Poisson pané Q (1) (4)
Riz IGP* (7)
Fromage (7)
Glace (7)
Pain labellisé (1)

Goûter
Yaourt, biscuit (7) (3) (1)

* IGP : Indication Géographique Protégée

du 12 au 16 juillet

Lundi
Pâté de campagne Q (7)
Cuisse de poulet Q (7)
Petits pois et carottes bio (7)
Coulommiers bio (7)
Fruit
Pain labellisé (1)

Goûter
Pain, pâte à tartiner (1) (8)

Mardi
Tomate bio vinaigrette (10)
Omelette bio parmentière (3)
Salade verte bio (10)
Yaourt sucré bio (7)
Pain labellisé (7)

Goûter
Banane, biscuit (7) (3) (1)

Mercredi
Férié

Jeudi
Pastèque
Steak haché (VBF) Q (7)
Purée (7)
Ligeois chocolat (7)
Fruit
Pain labellisé (1)

Goûter
Beignet aux pommes (1) (3) (7)

Vendredi
Piémontaise (3) (10)
Filet de colin MSC (4)
Courgettes et boulgour bio (1) (7)
Brie bio (7)
Fruit
Pain labellisé (1)

Goûter
Compote, biscuit (1) (3) (7)

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