



Menu du restaurant municipal Accueil de loisirs

Vacances d'été 2021
Juillet

du 19 au 23 juillet

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Terrine de poisson (7)	Salade de riz, thon, maïs (3)	Melon	Tomates bio / Surimi (10)	Betterave bio vinaigrette (10)
Pâtes bio à la bolognaise Q (VBF) (1)	Rôti de porc Q (7)	Gratin de céréales au soja bio (7)	Moules à la crème AOP (1)	Filet de poulet Q (7)
Camembert bio (7)	Haricots verts bio (7)	Salade verte bio (10)	Frites (7)	Gratin de pommes de terre, courgettes bio (7)
Fruit	Comté AOP (7)	Crème dessert vanille (7)	Yaourt fruit bio (7)	Petit suisse sucré (7)
Pain labellisé	Fruit	Pain labellisé (1)	Pain labellisé (1)	Glace (7)
Goûter Yaourt, gâteau (7)	Goûter Pain, barre chocolat (1)	Goûter Compote, biscuit (1)	Goûter Pain, confiture (1)	Goûter Yaourt, biscuit (7)

du 26 au 30 juillet

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Salade de pâtes, surimi, fromage (2, 3, 4, 7, 10)	Tomates bio, mozzarella (7)	Pastèque	Salade antillaise Q (3, 4, 10)
Chipolatas Label (1)	Veau Marengo Q (VBF) (12)	Crêpes végétales (7)	Hamburger (VBF) (7)	Sauté de poulet Q basquaise (1)
Purée (7)	Ratatouille, boulgour bio (1)	Salade verte bio (10)	Pommes rosti (1)	Courgettes bio (7)
Mousse au chocolat (7)	Coulommiers bio (7)	Glace (7)	Yaourt citron bio (7)	Brie bio (7)
Pain labellisé (1)	Fruit	Pain labellisé (1)	Pain labellisé (1)	Fruit
Goûter Compote, biscuit (7)	Goûter Pain, pâte à tartiner (1)	Goûter Doony's (1)	Goûter Gâteau, banane (7)	Goûter Semoule au lait (7)

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



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