



Menu du restaurant municipal

Septembre
octobre
2021

Du 20 au 24 septembre

Lundi	
Betterave bio vinaigrette (10)	
Chipolatas label	
Lentilles bio	
Coulommiers bio (7)	
Fruit	
Pain labellisé (1)	

Mardi	
Pastèque	
Crêpes végétariennes (1, 4, 7)	
Salade verte bio (10)	
Glace (7)	
Pain labellisé (1)	

Mercredi	
Centre de loisirs	
Rillettes de la mer (2, 4, 7, 10)	
Sot' l'y laisse de dinde	
Pommes noisettes (1)	
Fromage (7)	
Fruit	
Pain labellisé (1)	

Goûter	
Pain au chocolat (1, 3, 7)	

Jeudi	
Duo de crudités bio (tomate, maïs) (10)	
Pâtes bio à l'orientale (poulet, merguez) (1, 7)	
Camambert bio (7)	
Compote bio (7)	
Pain labellisé (1)	

Vendredi	
Piémontaise (3, 10)	
Boeuf bourguignon (VBF) Q (1, 12)	
Haricots verts bio (7)	
Petit suisse aromatisé (7)	
Fruit	
Pain labellisé (1)	

Du 27 sept. au 1^{er} oct.

Lundi	
Saucisson à l'ail	
Paupiette de dinde	
Ratatouille, coeur de blé (1)	
Le souveron bio (7)	
Fruit	
Pain labellisé (1)	

Mardi	
Carotte bio vinaigrette (10)	
Rôti de porc Q	
Riz IPG	
Crème dessert bio à la vanille (7)	
Pain labellisé (1)	

Mercredi	
Centre de loisirs	
Salade composée bio (salade, tomate, fromage) (7, 10)	
Poisson pané Q (1, 4)	
Brocoli, blé bio (1, 7)	
Yaourt fruit bio (7)	
Pain labellisé (1)	

Jeudi	
Melon	
Hamburger végétarien (1, 7)	
Frites	
Fromage blanc BBC (7)	
Pain labellisé (1)	

Vendredi	
Salade de pâtes bio, surimi, tomates (1, 2, 3, 4, 7, 10)	
Veau Marengo Q (VBF) (12)	
Carottes, boulgour bio (1)	
Carré bio (7)	
Fruit	
Pain labellisé (1)	

Goûter	
Beignet chocolat (7, 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
<small>Au moins 20 % des produits sont d'origine locale (Région des Pays de la Loire ou départements limitrophes)</small> | 02 Privilégier une alimentation saine
<small>Au moins 20 % 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>85 % 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 enfants font la pesée des aliments jetés en fin de repas. Les parts sont pesées dès la fabrication.</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 précisent 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> |

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 | |