



Menu du restaurant municipal

Novembre 2021

Du 8 au 12 novembre

Lundi	
Betterave bio vinaigrette (10)	
Brochette de volaille	
Petits pois, carottes bio	
Fromage blanc BBC (7)	
Pain labellisé (1)	

Mardi	
Salade coleslaw bio (3)	
Boeuf bourguignon VBF Q (12)	
Pommes noisettes (1)	
Yaourt citron bio (7)	
Pain labellisé (1)	

Mercredi Centre de loisirs	
Rillettes de la mer (4)	
Paupiette de porc (7)	
Pâtes bio (1)	
St-Nectaire AOP (7)	
Fruit	
Pain labellisé (1)	

Jeudi	
Férié	

Vendredi	
Taboulé (1)	
Palet au fromage (7)	
Haricots verts bio (7)	
Brie bio (7)	
Pommes bio (7)	
Pain labellisé (1)	

Goûter	
Doony's (1)	

Du 15 au 19 novembre

Lundi	
Pâté de campagne Q	
Sot l'y laisse de dinde	
Carottes, boulgour bio (7)	
Coulommiers bio (7)	
Fruit	
Pain labellisé (1)	

Mardi	
Salade berlinoise bio (7)	
Rôti de porc Q	
Pâtes bio (1)	
Yaourt framboise bio (7)	
Pain labellisé (1)	

Mercredi Centre de loisirs	
Pommes de terre, jambon, oeufs (3)	
Veau marengo Q (VBF) (12)	
Ratatouille, blé bio (1)	
Comté AOP (7)	
Fruit	
Pain labellisé (1)	

Jeudi	
Carottes bio vinaigrette (10)	
Hamburger végétarien (1)	
Frites (7)	
Crème dessert bio vanille (7)	
Pain labellisé (1)	

Vendredi	
Surimi (1, 2, 3, 4, 7)	
Poisson pané Q (1)	
Courgettes bio et riz IGP (7)	
Camembert bio (7)	
Fruit	
Pain labellisé (1)	

Goûter	
Pain au chocolat (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 d'origine protégée...

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> |

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 | |