












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⁾	⁽⁷⁾
 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	⁽¹⁾
 Haricots verts bio	⁽⁷⁾
 Brie bio	⁽⁷⁾
 Pommes bio	
 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	⁽¹⁾
 Coulommiers bio	⁽⁷⁾
Fruit	
 Pain labellisé	⁽¹⁾

Mardi	
 Salade berlinoise bio	⁽⁷⁾
 Rôti de porc Q	⁽¹⁰⁾
 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	
 Crème dessert bio vanille	⁽⁷⁾
 Pain labellisé	⁽¹⁾

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

Goûter	
Pain au chocolat	⁽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	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 précisent 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

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	