



Menu du restaurant municipal

Accueil de loisirs

Vacances d'automne

du 25 au 29 octobre

Lundi	
Rillettes	
Paupiette de dinde	PL
Carottes et blé bio	BIO (1)
Petit suisse aromatisé	(7)
Fruit	
Pain labellisé	(1)

Goûter	
Pain, pâte à tartiner	(8) (7) (1)

Mardi	
Carottes mimosa	(3) (10)
Crêpes végétale	PL (1) (3) (7)
Pommes de terre	(7)
Fromage	(7)
Flan pâtissier	(1) (3) (7)
Pain labellisé	(1)

Goûter	
Pain, banane	(1)

Mercredi	
Salade composée bio (salade, jambon, maïs)	BIO (10)
Steak haché (VBF) Q	PL (7)
Frites	
Yaourt à la pulpe de fruit	PL (7)
Pain labellisé	(1)

Goûter	
Beignet aux pommes	(1)

Jeudi	
Pomelos	
Brandade de poisson	(4) (7)
Salade verte bio	BIO (10)
Fromage	(7)
Compote bio	(7) (1)
Pain labellisé	(1)

Goûter	
Yaourt biscuit	(7) (3) (1)

Vendredi	
Piémontaise	(3) (10)
Escalope de dinde	PL
Brocoli bio et riz IGP	BIO (7)
Comté AOP	(7)
Fruit	
Pain labellisé	(1)

Goûter	
Pain, confiture	(1)

du 2 au 5 novembre

Lundi	
Férié	

Mardi	
Terrine de poisson	(3) (4) (7)
Chipolatas Label	PL (7)
Courgettes et boulgour bio	BIO (1) (7)
Brie bio	PL (7)
Fruit	
Pain labellisé	(1)

Goûter	
Pain, barre chocolat	(7) (1)

Mercredi	
Carottes vinaigrette	(10)
Kebab	(1) (7)
Frites	
Yaourt framboise bio	BIO (7)
Pain labellisé	(1)

Goûter	
Croissant	(7) (1)

Jeudi	
Macédoine	(3) (10)
Pâtes bio à la bolognaise végétale Q	BIO (1) (6)
Petit suisse sucré	PL (7)
Fruit	
Pain labellisé	(1)

Goûter	
Compote, gâteau	(7) (3) (1)

Vendredi	
Salade antillaise Q (riz IGP, surimi, oeufs bio, ananas)	(1) (3) (4) (10)
Rôti de veau VBF Q	(7)
Haricots beurre	(7)
Carré bio	BIO (7)
Fruit	
Pain labellisé	(1)

Goûter	
Yaourt, biscuit	(7) (3) (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...

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 |