



# Menu du restaurant municipal

Février 2022

## Du 21 au 25 février

Lundi	
Sardine à l'huile	4
PL Paupiette de dinde	
BIO PL Lentilles bio	
Q St-Nectaire AOP	7
Fruit	
Q Pain labellisé	1

Mardi	
PL BIO Velouté de légumes bio	
PL BIO Omelette parmentière bio	3
PL BIO Salade verte bio	10
PL BIO Brie bio	7
Fruit	
Q Pain labellisé	1

Mercredi	
Centre de loisirs	
PL Segments d'agrumes	
PL Pâtes à la carbonara bio	1 7
Fromage	7
Q Compote bio	
Q Pain labellisé	1
Goûter	
Doony's	1 7

Jeudi	
PL BIO Salade de choux bio (choux chinois, poulet, oeufs)	10
Q Veau Marengo (VBF)	12
Q Ratatouille, riz IGP	
PL BIO Crème dessert bio au chocolat	7
Q Pain labellisé	1

Vendredi	
PL BIO Potage crécy bioi	7
PL BIO Chipolatas Label rouge	
PL BIO Purée bio	7
Q Comté AOP	7
Fruit	
Q Pain labellisé	1

## Du 28 février au 4 mars

Lundi	
Q Salade de mâche, jambon, maïs	10
PL Emincé de dinde Q	
Crozet	1 7
PL Yaourt à la pulpe de fruit	7
Q Pain labellisé	1

Mardi	
PL BIO Crème de légumes bio	
Q Cari de porc Q	
BIO Champignons, blé bio	1 7
PL BIO St-Ursin bio	7
Fruit	
Q Pain labellisé	1

Mercredi	
Centre de loisirs	
Rillettes de la mer	2 4 7
PL Lasagne bolognaise (VBF)	1 7
PL BIO Salade verte bio	10
Fromage	7
Fruit	
Q Pain labellisé	1
Goûter	
Compote, biscuit	1 3 7

Jeudi	
PL BIO Céleri mimosa bio sauce cocktail	3 9 10
Hamburger végétarien	1 7
Potatoes	
PL BIO Fromage blanc sucré bio	7
Q Pain labellisé	1

Vendredi	
Velouté de tomates	
Q Filet de poisson MSC au beurre blanc	4 7
Q Courgettes, riz IGP	7
PL BIO Coulommiers bio	7
Fruit	
Q Pain labellisé	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

- |   |   |
|---|---|
| <b>01</b> <b>Privilégier les produits locaux</b><br><small>Au moins 50 % des produits sont d'origine locale (Région des Pays de la Loire ou limitrophes)</small>  | <b>02</b> <b>Privilégier une alimentation saine</b><br><small>Au moins 35 % des produits sont d'origine biologique</small>  |
| <b>03</b> <b>Privilégier les produits de qualité</b><br><small>Les menus conçus par le restaurant municipal sont certifiés sans OGM (organisme génétiquement modifié)</small>                               | <b>04</b> <b>Privilégier le « fait maison »</b><br><small>80 % des plats sont conçus au restaurant municipal</small>  |
| <b>05</b> <b>Privilégier les produits de saison</b><br><small>Les salades composées sont conçues uniquement avec des produits de saison</small>   | <b>06</b> <b>Concevoir des menus équilibrés</b><br><small>Les menus sont validés par une diététicienne</small>  |
| <b>07</b> <b>Faire la chasse au gaspillage alimentaire</b><br><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> | <b>08</b> <b>Sensibiliser les enfants à l'équilibre alimentaire</b><br><small>L'alimentation est partie intégrante des animations proposées dans le cadre des TAP (Temps d'activités périscolaires)</small> |
| <b>09</b> <b>Communiquer sur la composition des menus</b><br><small>Les menus affichés dans les écoles présentent la qualité et la provenance des produits (bio / Label / local / fait maison)</small>      | <b>10</b> <b>Faire connaître le travail du restaurant municipal</b><br><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 = céleri        | ⑭ = mollusques |
| ⑤ = arachide  | ⑩ = moutarde      |                |