



Menu du restaurant municipal

Accueil de loisirs

Vacances d'hiver 2022

du 7 au 11 février

Lundi	
Q	Pâté de campagne IGP
PL	Pâte bio à la bolognaise (VBF) Q
BIO	Petit suisse sucré
PL	Fruit
Q	Pain labellisé

Goûter	
	Pain, banane

Mardi	
	Potage de légumes
	Tartiflette
PL	Salade verte bio
BIO	Yaourt à la pulpe de fruit
Q	Pain labellisé

Goûter	
	Compote, biscuit

Mercredi	
Centre de loisirs	
	Carottes mimosa
PL	Escalope de poulet Q
	Liégeois chocolat
Q	Pain labellisé

Goûter	
	Croissant

Jeudi	
Q	Salade de riz, lardons, poivrons
	Rôti de veau VBF
BIO	Petits pois et carottes bio
PL	Camembert bio
BIO	Fruit
Q	Pain labellisé

Goûter	
	Pain, confiture

Vendredi	
	Bouillon de légumes aux vermicelles
PL	Casseroles bretonne bio (Choux fleur, sarasin, oeufs)
BIO	Comté AOP
Q	Salade de fruit
Q	Pain labellisé

Goûter	
	Yaourt, gâteau sec

du 14 au 18 février

Lundi	
BIO	Betterave bio vinaigrette
	Poisson pané MSC - Q
Q	Courgettes, riz IGP
PL	Fromage blanc sucré bio
BIO	Pain labellisé

Goûter	
	Pain, banane

Mardi	
	Velouté de volaille
BIO	Steak haché VBF - VBC
	Frites
PL	Coulommiers bio
BIO	Fruit
Q	Pain labellisé

Goûter	
	Pain, confiture

Mercredi	
Centre de loisirs	
BIO	Salade composée bio (salade, lardons, croutons)
PL	Sot l'y laisse de dinde
PL	Haricot coco bio
PL	Yaourt sucré bio
Q	Pain labellisé

Goûter	
	Pain au chocolat

Jeudi	
	Pommes de terre, surimi
Q	Rôti de porc Q
BIO	Haricots verts bio
PL	Le souveron bio
BIO	Fruit
Q	Pain labellisé

Goûter	
	Yaourt, gâteau sec

Vendredi	
	Velouté de légumes
BIO	Gratin de céréales au soja bio
PL	Petit suisse aromatisé
	Fruit
Q	Pain labellisé

Goûter	
	Compote, biscuit

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 |