



Menu du restaurant municipal

Du 4 au 8 juillet

Du 4 au 8 juillet

Lundi

- Terrine de poisson (3, 4, 7, 1)
- Chipolatas label rouge (PL, Q)
- Pâtes bio (PL, BIO, 7, 1)
- Le souve-rons bio (PL, BIO, 7)
- Fruit
- Pain labellisé (Q, PL, 1)

Mardi

- Carottes bio vinaigrette (PL, BIO, Q, 10)
- Nuggets de fromage (1, 7)
- Riz IGP (Q, 7)
- Liégeois chocolat (7)
- Pain labellisé (Q, PL, 1)

Mercredi
Centre de loisirs

- Duo de tomates et concombre bio (PL, BIO, Q, 10)
- Lasagne au saumon (1, 4, 7)
- Salade verte bio (PL, BIO, Q, 10)
- Fromage (7)
- Fruit
- Pain labellisé (Q, PL, 1)

Goûter
Croissant (1, 7, 3)

Jeudi

- Melon
- Hamburger BBC (Q, 1, 11, 7)
- Potatoes
- Yaourt aux fruits (PL, 7)
- Pain labellisé (Q, PL, 1)

Vendredi

- Radis Bio (PL, BIO, Q)
- Cuisse de poulet bio (PL, BIO, Q)
- Gratin de courgettes et pommes de terre bio (PL, BIO, Q, 7)
- Fromage blanc bio sucre (PL, BIO, Q, 7)
- Pain labellisé (Q, PL, 1)

Goûter
Banane - Biscuit (1, 7, 3)

Ce menu a été établi à titre indicatif. Quelques modifications peuvent intervenir après parution.

- Q** Produits de qualité
- PL** Produits locaux
- BIO** Produits bio
- Viande française
- Viande congelée
- Viande réfrigérée

Q 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

- Privilégier les produits locaux**
Au moins 50 % des produits sont d'origine locale (Région des Pays de la Loire ou limitrophes)
- Privilégier une alimentation saine**
Au moins 35 % des produits sont d'origine biologique
- Privilégier les produits de qualité**
Les menus conçus par le restaurant municipal sont certifiés sans OGM (organisme génétiquement modifié)
- Privilégier le « fait maison »**
80 % des plats sont conçus au restaurant municipal
- Privilégier les produits de saison**
Les salades composées sont conçues uniquement avec des produits de saison
- Concevoir des menus équilibrés**
Les menus sont validés par une diététicienne
- 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.
- Sensibiliser les enfants à l'équilibre alimentaire**
L'alimentation est partie intégrante des animations proposées dans le cadre des TAP (Temps d'activités périscolaires)
- 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)
- 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
- ② = crustacés
- ③ = oeufs
- ④ = poissons
- ⑤ = arachide
- ⑥ = soja
- ⑦ = lait
- ⑧ = fruit à coque
- ⑨ = celeri
- ⑩ = moutarde
- ⑪ = sésame
- ⑫ = sulfites
- ⑬ = lupin
- ⑭ = mollusques