



Menu du restaurant municipal

Accueil de loisirs

Vacances d'été 2022

du 8 au 12 août

Lundi	
Terinne de poisson	3, 7
Pâte à la bolognaise VBF	1, 4
Saint-Ursin bio	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Goûter	
Eclair au chocolat	1, 3, 7

Mardi	
Macédoine de légumes	3, 10
Cari de poulet Label	
Gratin de courgettes bio	7
Babybel	7
Compote bio	
Pain labellisé	1

Goûter	
Pain, pâte à tartiner	1, 7, 8

Mercredi	
Centre de loisirs	
Melon	
Hamburger BBC	
Potatoes	7
Fromage	7
Glace	7
Pain labellisé	1

Goûter	
Yaourt, gâteau	1, 3, 7

Jeudi	
Taboulé	1
Nuggets de soja	6, 7
Purée de carottes bio	
Carré bio	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Goûter	
Pain, banane	1

Vendredi	
Concombres à la crème	7
Boeuf Bourguignon Label	
Crozets sarrasin	1, 7
Crème dessert chocolat	7
Pain labellisé	1

Goûter	
Cake	1, 3, 7

du 15 au 19 août

Lundi	
Oeufs durs mayonnaise	3, 10
Paupiette de dinde	
Ratatouille, riz IGP	
Fromage	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Goûter	
Pain, confiture	1

Mardi	
Melon	
Poisson pané «Q»	4, 1
Frites	
Glace	7
Pain labellisé	1

Goûter	
Banane, biscuit	1, 7, 3

Mercredi	
Centre de loisirs	
Gaspacho	
Pâtes à l'orientale	1
Camembert bio	7
Fruits au sirop	
Pain labellisé	1

Goûter	
Mousse au chocolat	7, 3

Jeudi	
Carottes râpées bio	10
Boules d'agneau	
Semoule, légumes couscous	1
Petits suisse nature sucré	7
Pain labellisé	1

Goûter	
Pain, pâte à tartiner	1, 7, 8

Vendredi	
Wrap	10, 3, 1
Palet au fromage	7, 1
Haricots verts bio	7
Mini Roitelet	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Goûter	
Doony's	1

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

Produits de qualité	Produits locaux	Produits bio	Viande française	Viande congelée	Viande réfrigérée
---------------------	-----------------	--------------	------------------	-----------------	-------------------

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 |