



Menu du restaurant municipal

Accueil de loisirs

Vacances d'été 2022

du 11 au 15 juillet

Lundi	
Pâté de campagne HVE	
Brandade de poisson MSC	(4) (7)
Salade verte bio	(10)
Carré bio	(7)
Fruit	
Pain labellisé	(1)
Goûter	
Pain, pâte à tartiner	(8) (1)

Mardi	
Betteraves Bio Vinaigrette	
pâtes Bio à l'orientale	
Saint Nectaire AOP	
Glace	
Pain Labellisé	
Goûter	
Yaourt, biscuit	(1) (3) (7)

Mercredi	
Centre de loisirs	
Pastèque Bio	
Hamburger BBC	(1) (7)
Potatoes	
Petit suisse aromatisé	(7)
Pain labellisé	(1)
Goûter	
Flan pâtissier	(1) (3) (7)

Jeudi	
Férié	

Vendredi	
Tomates Bio Vinaigrette	(10)
Gratin de Polenta	(7)
Poivrons	(7)
Yaourt Bio au citron	(7)
Pain labellisé	(1)
Goûter	
Compote, biscuit	(1) (3) (7)

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

du 18 au 22 juillet

Lundi	
Melon Bio	
Palet au fromage	(7)
Haricots verts bio	(7)
Glace	(7)
Pain labellisé	(1)
Goûter	
Doony's	(1)

Mardi	
Taboulé	(1) (10)
Sauté de porc «Q» provençale	(1)
Petits pois bio	
Le Souverons Bio	(7)
Fruit	
Pain labellisé	(1)
Goûter	
Pain, barre chocolat	(1)

Mercredi	
Centre de loisirs	
Carotte vinaigrette	(10)
Rougaille saucisse label	
Riz IGP	(7)
Saint-Paulin Bio	(7)
Eclair chocolat	(3) (7)
Pain labellisé	(1)
Goûter	
Pain, banane	(1)

Jeudi	
Salade tomates bio et mozzarella	(10) (7)
Moule AOP à la crème	(14) (7)
Potatoes	
Fromage blanc sucré bio	(7)
Pain labellisé	(1)
Goûter	
Compote, gâteau	(3) (7)

Vendredi	
Rillettes de la mer	(1) (4)
Cuisse de poulet bio	
Pommes de terre sautées	(1)
Saint-Ursin bio	(7)
Fruit	
Pain labellisé	(1)
Goûter	
Yaourt, biscuit	(7) (3)

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	