



Menu du restaurant municipal

Accueil de loisirs

Vacances d'été 2022

du 25 au 29 juillet

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque bio	Tomates bio et mozzarella vinaigrette	Centre de loisirs	Segments d'agrumes	Melon bio
Steak haché BBC	Galette saucisse Label	Piémontaise	Rôti de porc IGP	Omelette BBC parmentière
Potatoes	Salade Verte bio	Poêlée de poisson MSC	Ratatouille, boulgour bio	Salade verte bio
Comté AOP	Coulommiers bio	Flan de courgettes bio	Riz au lait Vanille	Yaourt sucré bio
Compote Bio	Glace	Camembert bio	Pain labellisé	Pain labellisé
Pain labellisé	Pain labellisé	Fruit		
Goûter Yaourt, biscuit	Goûter Pain, compote	Goûter Pain au chocolat	Goûter Banane, biscuit	Goûter Pain, pâte à tartiner

du 1^{er} au 5 août

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sardine à l'huile	Betteraves bio vinaigrette	Centre de loisirs	Melon	Salade de pomme de terre, surimi et maïs
Escalope de poulet	Gratin de céréales et lentilles bio	Rillettes Label rouge	Poêlée de poisson MSC	Chipolatas Label rouge
Carottes bio	Salade verte bio	Chili con carne VBF	Beignets de brocolis	Haricots verts bio
Fromage	Fruit	Riz IGP	Yaourt pulpe de fruit	Camembert bio
Fruit	Pain labellisé	Petit suisse aromatisé	Pain labellisé	Fruit
Pain labellisé		Pain labellisé		Pain labellisé
Goûter Yaourt, biscuit	Goûter Pain, confiture	Goûter Beignet aux pommes	Goûter Pain, barre chocolat	Goûter Compote, biscuit

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...

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 | 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 | |