



Menu du restaurant municipal

Septembre
Octobre
2022

Du 26 au 30 septembre

Lundi	
Saucisson à l'ail	
Sot l'y laisse de dinde	
Beignet de brocoli	
Petit suisse sucré	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Mardi	
Carottes bio vinaigrette	10
Pâtes bio à l'orientale	7
Coulommiers bio	7
Compote bio	
Pain labellisé	1

Mercredi Centre de loisirs	
Sardine à l'huile	4
Paëlla et ses légumes	4
Brie bio	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Jeudi	
Tomates bio vinaigrette	10
Hamburger végétarien	7
Potatoes	
Fromage blanc bio à la fraise	7
Pain labellisé	1

Vendredi	
Piémontaise	3 10
Rôti de porc IGP	
Champignons, boulgour bio	1
St-Paulin bio	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Goûter	
Pain, pâte à tartiner	1 8

Du 3 au 7 octobre

Lundi	
Betterave bio vinaigrette	10
Cuisse de poulet Label	
Petits pois, carottes bio	
Yaourt sucré bio	7
Pain labellisé	1

Mardi	
Duo de crudités bio (Carottes, tomates)	10
Crêpes farcies	1 3 7
Salade verte bio	10
Crème dessert bio à la vanille	7
Pain labellisé	1

Mercredi Centre de loisirs	
Taboulé	1 10
Cari de porc IGP	7
Mogettes de vendée	
St-Nectaire AOP	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Jeudi	
Salade de pâtes bio, surimi, tomates bio	1 2 4 7
Boeuf bourguignon Label	12
Purée de courgettes bio	7
Petit suisse aromatisé	
Fruit	
Pain labellisé	1

Vendredi	
Pastèque	
Rougail saucisse Label	
Riz IGP	
Liégeois chocolat	7
Pain labellisé	1

Goûter	
Croissant	1 3 7

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

01 Privilégier les produits locaux <small>Au moins 50 % des produits sont d'origine locale (Région des Pays de la Loire ou limitrophes)</small>	02 Privilégier une alimentation saine <small>Au moins 35 % des produits sont d'origine biologique</small>
03 Privilégier les produits de qualité <small>Les menus conçus par le restaurant municipal sont certifiés sans OGM (organisme génétiquement modifié)</small>	04 Privilégier le « fait maison » <small>80 % des plats sont conçus au restaurant municipal</small>
05 Privilégier les produits de saison <small>Les salades composées sont conçues uniquement avec des produits de saison</small>	06 Concevoir des menus équilibrés <small>Les menus sont validés par une diététicienne</small>
07 Faire la chasse au gaspillage alimentaire <small>Les parts sont pesées dès la fabrication. Les enfants font la pesée des aliments jetés en fin de repas dans toutes les écoles.</small>	08 Sensibiliser les enfants à l'équilibre alimentaire <small>L'alimentation est partie intégrante des animations proposées dans le cadre des TAP (Temps d'activités périscolaires)</small>
09 Communiquer sur la composition des menus <small>Les menus affichés dans les écoles présentent la qualité et la provenance des produits (bio / Label / local / fait maison)</small>	10 Faire connaître le travail du restaurant municipal <small>Le restaurant municipal accueille les enfants lors de visites programmées par les équipes enseignantes</small>

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 | |