



Menu du restaurant municipal

Septembre
Octobre
2022

Du 26 au 30 septembre

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

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

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

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

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

Goûter	
Pain, pâte à tartiner	1 8

Du 3 au 7 octobre

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

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

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

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

Vendredi	
Pastèque	
PL Rougail saucisse Label	
Q Riz IGP	
Liégeois chocolat	7
Q 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	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

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 | |