

Du 30 janvier au 3 février

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de tomates vermicelles (1)	Duo de crudités bio (Carottes, choux blanc) (3, 10)	Centre de loisirs	Mâche, lardons, croutons (1, 10)	Potage de légumes bio (1, 7)
Poisson pané MSC (4, 7)	Crêpe farcie (1, 3, 7)	Oeufs bio mayonnaise (3, 10)	Jambon grillé (1, 7)	Pâtes à la bolognaise (VBF) (1, 7)
Haricot beurre, pommes vapeur (7)	Salade verte bio (10)	Lasagne de légumes (1, 7)	Carottes bio (7)	St-Nectaire AOP (7)
Compté AOP (7)	Compote bio (7)	Brie bio (7)	Semoule au lait bio (1, 7)	Fruit (7)
Fruit (7)	Pain labellisé (1)	Fruit (7)	Pain labellisé (1)	Pain labellisé (1)
Pain labellisé (1)		Pain labellisé (1)		
		Goûter		
		Pain au chocolat (7)		

Du 6 au 10 février

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave bio (7)	Potage de légumes (7)	Centre de loisirs	Salade de choux bio (Choux bio/mimolette/lardons) (7, 10)	Velouté de légumes (7)
Cuisse de poulet Label (1, 7)	Nuggets de fromage (7)	Pâté de campagne IGP (4, 7)	Hamburger (VBF) (3, 7, 11)	Mille feuille de céréales bio (1, 7)
Blé bio (1, 7)	Carottes bio, riz IGP (7)	Salade verte bio (10)	Pommes rosti (7)	Coulommiers bio (7)
Yaourt bio à l'abricot (7)	St-Paulin bio (7)	Gélifié vanille (7)	Fromage blanc bio sucré (7)	Fruit (7)
Pain labellisé (1)	fruit (1)	Pain labellisé (1)	Pain labellisé (1)	Pain labellisé (1)
	Pain labellisé (1)			
		Goûter		
		Beignet aux pommes (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

- 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 | |