



Menu du restaurant municipal

Février
Mars
2023

Du 27 février au 3 mars

Lundi	
Bouillon de légumes aux vermicelles	1
Poulet Label	
Petits pois et carottes bio	
Coulommier bio	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Mardi	
Celeri mimosa sauce cocktail	9 10 3
Omelette bio parmentière	3
Salade verte bio	10
Crème dessert bio au chocolat	7
Pain labellisé	1

Mercredi Centre de loisirs	
Rillettes de la mer	2 4 7
Filet mignon de porc	
Mogettes de Vendée	
Petit suisse aromatisé	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Goûter	
Pain, pâte à tartiner	1 8

Jeudi	
Carottes bio vinaigrette	10
Gratin de pâtes bio au lentilles corail	1 7
Vache qui rit bio	7
Compote bio	
Pain labellisé	1

Vendredi	
Salade de mâche, lardons, croutons	1 10
Boeuf bourguignon Label Rouge	1 12
Riz IGP	
Yaourt bio à la fraise	7
Pain labellisé	1

Du 6 au 10 mars

Lundi	
Velouté de tomates vermicelles	1
Palet au fromage	7
Purée de carottes bio	7
Petit suisse sucré	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Mardi	
Betteraves bio	10
Galette saucisse Label Rouge	
Salade verte bio	10
Yaourt sucré bio	7
Pain labellisé	1

Mercredi Centre de loisirs	
Potage de légumes	
Emincé de poulet Label	
Gratin de choux fleur bio, pommes de terre	7
St nectaire AOP	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Goûter	
Croissant	1 3 7

Jeudi	
Salade coleslaw bio	3 10
Hamburger (VBF)	1 3 7 11
Potatoes	
Mousse au chocolat	7
Pain labellisé	1

Vendredi	
Rillettes Label Rouge	
Paupiette de dinde	
Petit pois bio	
Comté AOP	7
Fruit	
Pain labellisé	1

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 | |