



Menu du restaurant municipal

Février Mars 2023

Du 27 février au 3 mars

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

Mardi	
Celeri mimosa sauce cocktail	9
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	1
Mogettes de Vendée	1
Petit suisse aromatisé	7
Fruit	1
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	1
Pain labellisé	1

Vendredi	
Salade de mâche, lardons, croutons	1, 10
Boeuf bourguignon Label Rouge	1, 12
Riz IGP	1
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	1
Pain labellisé	1

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

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

Goûter	
Croissant	1, 3, 7

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

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

Q 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
- ② = crustacés
- ③ = oeufs
- ④ = poissons
- ⑤ = arachide
- ⑥ = soja
- ⑦ = lait
- ⑧ = fruit à coque
- ⑨ = celeri
- ⑩ = moutarde
- ⑪ = sésame
- ⑫ = sulfites
- ⑬ = lupin
- ⑭ = mollusques