



Menu du restaurant municipal

Février 2023

Du 13 au 17 février

Lundi

- Méli mélo de crudités (Endives, maïs, lardons) 10
- Steak haché (VBF)
- Pâtes bio 7
- Carré bio 7
- Fruit
- Pain labellisé 1

Goûter

- Banane-pain 1

Mardi

- Velouté de légumes
- Polenta gratinée et ses légumes 3
- Petit suisse sucré 7
- Fruit
- Pain labellisé 1

Goûter

- Yaourt, gâteau 7

Mercredi

Centre de loisirs

- Saucisson à l'ail
- Galette farcie 1, 3, 7
- Salade verte bio 10
- St-Ursin bio 7
- Fruit
- Pain labellisé 1

Goûter

- Croissant 3, 7, 1

Jeudi

- Salade coleslaw 3, 10
- Sauté de dinde Label
- Pommes noisettes 1
- Yaourt bio à la framboise 7
- Pain labellisé 1

Goûter

- Pain, confiture 1

Vendredi

- Bouillon aux vermicelles 1
- Cassoulet et ses légumes
- Vache qui rit bio 7
- Fruit
- Pain labellisé 1

Goûter

- Fromage blanc, biscuits 3, 1, 7

Du 20 au 24 février

Lundi

- Salade de pommes de terre, oeufs, thon 3, 4, 10
- Chipolatas label rouge
- Haricots verts bio 7
- Camembert bio 7
- Fruit
- Pain labellisé 1

Goûter

- Yaourt, biscuit 1, 7, 3

Mardi

- Velouté de légumes 7
- Filet de dinde provençale
- Duo de légumes béchamel 7
- Petit suisse aromatisé 7
- Fruit
- Pain labellisé 1

Goûter

- Pain, barre au chocolat 1

Mercredi

Centre de loisirs

- Carottes vinaigrette 10
- Quiche fromagère aux petits légumes 1, 7
- Potatoes
- Liégeois chocolat 7
- Pain labellisé 1

Goûter

- Compote, biscuit 1, 3, 7

Jeudi

- Betteraves bio 10
- Rôti de porc Label Rouge
- Ratatouille, boulgour bio 1, 7
- Brie bio 7
- Choux à la crème 1, 3, 7
- Pain labellisé 1

Goûter

- Pain, confiture 1

Vendredi

- Potage de légumes
- Tartiflette 7
- Salade verte bio 10
- Yaourt bio à la pêche 7
- Pain labellisé 1

Goûter

- Pain au chocolat 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 | |