



Menu du restaurant municipal

Mai / Juin 2023

Du 22 au 26 mai

Lundi	
Ⓚ	Pâté de campagne IGP
🇫🇷	Paupiette de dinde
🌱	Petits pois bio
🌱	Brie bio
	Fruit
Ⓚ	Pain labellisé

Mardi	
	Pasquète
①	Lasagne de légumes
🌱	Salade verte bio
🌱	Fromage blanc bio à la fraise
Ⓚ	Pain labellisé

Mercredi Centre de loisirs	
①	Blé, surimi, mimolette
🇫🇷	Cari de porc Label rouge
🌱	Courgettes bio, pommes de terre
	Fruit
Ⓚ	Pain labellisé

Jeudi	
⑩	Carottes vinaigrettes
④	Poêlée de poisson MSC
🌱	Coquillettes bio
🌱	Yaourt bio à la pêche
Ⓚ	Pain labellisé

Vendredi	
🌱	Duo de tomates / cèleri
🌱	Chili sin carne
🌱	Riz IGP
🌱	Petit suisse sucré
🌱	Pain labellisé

Goûter	
①	Choux à la crème

Du 29 mai au 2 juin

Lundi	
Férié	

Mardi	
	Melon
①	Nuggets de fromage
🌱	Carottes bio, pommes de terre
🌱	Yaourt bio à la framboise
Ⓚ	Pain labellisé

Mercredi Centre de loisirs	
	Saucisson à l'ail
🇫🇷	Gratin de pâtes
🌱	Petit suisse aromatisé
	Fruit
Ⓚ	Pain labellisé

Jeudi	
④	Salade de riz, thon, maïs
🇫🇷	Poulet Label
🌱	Ratatouille, bougour bio
🌱	Gouda bio
	Fruit
Ⓚ	Pain labellisé

Vendredi	
⑩	Salade de tomates
🇫🇷	Hachis parmentier bio (VBF)
🌱	Salade verte bio
🌱	Fromage blanc bio à l'abricot
Ⓚ	Pain labellisé

Goûter	
①	Pain au chocolat

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