









# 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
	Lasagne de légumes
	Salade verte bio
	Fromage blanc bio à la fraise
	Pain labellisé

Mercredi	
Centre de loisirs	
	Blé, surimi, mimolette
	Cari de porc Label rouge
	Courgettes bio, pommes de terre
	Fruit
	Pain labellisé

Goûter	
	Choux à la crème





Jeudi	
	Carottes vinaigrettes
	Poêlée de poisson MSC
	Coquillettes bio
	Yaourt bio à la pêche
	Pain labellisé

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

Du 29 mai au 2 juin





Lundi	
Férié	

Mardi	
	Melon
	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

Goûter	
	Pain au chocolat

Jeudi	
	Salade de riz, thon, maïs
	Poulet Label
	Ratatouille, bougour bio
	Gouda bio
	Fruit
	Pain labellisé

Vendredi	
	Salade de tomates
	Hachis parmentier bio (VBF)
	Salade verte bio
	Fromage blanc bio à l'abricot
	Pain labellisé

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

<b>01</b>	<b>Privilégier les produits locaux</b>	Au moins 50 % des produits sont d'origine locale (Région des Pays de la Loire ou limitrophes)
<b>02</b>	<b>Privilégier une alimentation saine</b>	Au moins 35 % des produits sont d'origine biologique
<b>03</b>	<b>Privilégier les produits de qualité</b>	Les menus conçus par le restaurant municipal sont certifiés sans OGM (organisme génétiquement modifié)
<b>04</b>	<b>Privilégier le « fait maison »</b>	80 % des plats sont conçus au restaurant municipal
<b>05</b>	<b>Privilégier les produits de saison</b>	Les salades composées sont conçues uniquement avec des produits de saison
<b>06</b>	<b>Concevoir des menus équilibrés</b>	Les menus sont validés par une diététicienne
<b>07</b>	<b>Faire la chasse au gaspillage alimentaire</b>	Les parts sont pesées dès la fabrication. Les enfants font la pesée des aliments jetés en fin de repas dans toutes les écoles.
<b>08</b>	<b>Sensibiliser les enfants à l'équilibre alimentaire</b>	L'alimentation est partie intégrante des animations proposées dans le cadre des TAP (Temps d'activités périscolaires)
<b>09</b>	<b>Communiquer sur la composition des menus</b>	Les menus affichés dans les écoles présentent la qualité et la provenance des produits (bio / Label / local / fait maison)
<b>10</b>	<b>Faire connaître le travail du restaurant municipal</b>	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 = céleri	⑭ = mollusques
⑤ = arachide	⑩ = moutarde	