



# Menu du restaurant municipal

Juin /  
Juillet  
2023

Du 26 au 30 juin

Lundi	
Salade composée (haricots verts, mimolette, jambon)	7
Hachi parmentier bio (VBF)	7
Salade verte bio	10
Fruit au sirop	
Pain labellisé	1

Mardi	
Rillettes de thon	2
Poulet Label	7
Rig IGP	7
Petit suisse aromatisé	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Mercredi	
Centre de loisirs	
Macédoine de légumes	3
Jambon grillé	10
Moquette de Vendée	
Fromage blanc bio	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Goûter	
Pain au chocolat	1
	3
	7

Jeudi	
Duo de crudités (tomates, maïs)	10
Nuggets de fromage	1
Carottes bio, coeur de blé	7
Semoule au lait bio	1
Pain labellisé	1

Vendredi	
Pastèque	
Gratin de pâtes bio aux lentilles corail	1
St-Ursin bio	7
Glace	7
Pain labellisé	1

Du 3 au 7 juillet

Lundi	
Betterave bio	10
Chipolatas Label Rouge	
Lentilles bio	
Comté AOP	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Mardi	
Celeri mimosa sauce cocktail	3
Crêpe farcie	1
Salade verte bio	10
Compote bio	
Pain labellisé	1

Mercredi	
Centre de loisirs	
Houmous	
Pâtes bio à la carbonara	1
Petit suisse sucré	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Goûter	
Croissant	1
	3
	7

Jeudi	
Tomates vinaigrette	10
Rôti de porc Label Rouge	
Ratatouille, blé	1
Camembert bio	7
Glace	7
Pain labellisé	1

Vendredi	
Melon	
Kebab	1
Potatoes	1
Yaourt aux fruits	7
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	<b>Privilégier les produits locaux</b>	Au moins 50 % des produits sont d'origine locale (Région des Pays de la Loire ou limitrophes)
02	<b>Privilégier une alimentation saine</b>	Au moins 35 % des produits sont d'origine biologique
03	<b>Privilégier les produits de qualité</b>	Les menus conçus par le restaurant municipal sont certifiés sans OGM (organisme génétiquement modifié)
04	<b>Privilégier le « fait maison »</b>	80 % des plats sont conçus au restaurant municipal
05	<b>Privilégier les produits de saison</b>	Les salades composées sont conçues uniquement avec des produits de saison
06	<b>Concevoir des menus équilibrés</b>	Les menus sont validés par une diététicienne
07	<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.
08	<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)
09	<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)
10	<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

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