



# Menu du restaurant municipal

Décembre 2023

Du 11 au 15 décembre

Lundi	
Velouté de tomates	
Q Riz IGP Cantonnais	3
Q Vache qui rit bio	7
Fruit	
Q Pain labellisé	1

Mardi	
Q Pâté de campagne Label	
Q Filet de dinde Label	
PL Ratatouille, pommes de terre bio	
Q Petit suisse aromatisé	7
Fruit	
Q Pain labellisé	1

Mercredi	
Centre de loisirs	
Macédoine de légumes	3
Brandade de poisson MSC	4
Fromage	7
Fruit	
Q Pain labellisé	1
Goûter	
Donuts	3

Jeudi	
Taboulé	1
Q Omelette bio parmentière	3
Q Salade verte	10
Q Yaourt nature sucré bio	7
Q Pain labellisé	1

Vendredi	
Surimi	3
Q Chipolatas Label Rouge	4
Q Lentilles bio	10
PL Camembert bio	7
Q Ananas au sirop	
Q Pain labellisé	1

Du 18 au 22 décembre

Lundi	
Rillettes	
PL Aiguillette de poulet	
Q Brocolis bio, coquillettes	7
Q St-Nectaire AOP	7
Fruit	
Q Pain labellisé	1

Mardi	
Q Velouté carottes bio, patates douces	
Q Tartiflette	7
Q Salade verte	10
Q Yaourt citron bio	7
Q Pain labellisé	1

Mercredi	
Centre de loisirs	
Salade de pommes de terre, jambon, maïs	10
Q Paupiette de veau (VBF)	
Q Petits pois, carottes bio	7
Q Comté AOP	7
Fruit	
Q Pain labellisé	1

Jeudi	
Q Salade de choux bio, oeufs, croutons	1
Q Mille feuille de céréales bio	3
Q Petit suisse sucré	10
Q Compote bio	7
Q Pain labellisé	1

Vendredi	
Terrine de saumon	1
Q Suprême de dinde	3
Q Pommes dauphine	4
Q Dessert de Noël	1
Q Clémentine	7
Q Pain labellisé	1

Goûter	
Croissant	7

Ce menu a été établi à titre indicatif. Quelques modifications peuvent intervenir après parution.

Q Produits de qualité	PL Produits locaux	BIO 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	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	