



Menu du restaurant municipal

Nov. Déc. 2023

Du 27 nov. au 1^{er} déc.

Lundi	
	Velouté de légumes bio (7)
	Paupiette de dinde (9)
	Mogettes de Vendée (7)
	Carré bio (7)
	Fruit (7)
	Pain labellisé (1)

Mardi	
	Carottes bio vinaigrette (10)
	Crêpe farcie (1)
	Salade verte bio (3)
	Compote bio (10)
	Pain labellisé (1)

Mercredi	
Centre de loisirs	
	Rillettes de la mer (4)
	Cari de porc Label Rouge (7)
	Ratatouille, crozet (1)
	Babybel (7)
	Fruit (7)
	Pain labellisé (1)

Goûter	
	Beignet aux pommes (1)
	Pain au chocolat (7)

Jeudi	
	Salade verte bio, mimolette, maïs (7)
	Couscous de légumes (10)
	Petit suisse sucré (1)
	Poire au sirop (7)
	Pain labellisé (1)

Vendredi	
	Salade de celeri, oeufs, surimi (3)
	Filet de colin MSC (4)
	Purée bio (7)
	Camembert bio (7)
	Fruit (7)
	Pain labellisé (1)

Du 4 au 8 décembre

Lundi	
	Mousse de foie (7)
	Chipolatas Label Rouge (10)
	Courgettes bio, coeur de blé (1)
	Yaourt bio vanille (7)
	Pain labellisé (1)

Mardi	
	Bouillon de légumes aux vermicelles (1)
	Nuggets de fromage (1)
	Haricots verts bio (7)
	Brie bio (7)
	Fruit (7)
	Pain labellisé (1)

Mercredi	
Centre de loisirs	
	Salade de choux bio, emmental, jambon (7)
	Boeuf bourguignon Label Rouge (10)
	Pommes de terre rissolées (1)
	Fromage blanc bio (12)
	Pain labellisé (1)

Jeudi	
	Salade verte bio, maïs, surimi (4)
	Blanquette de dinde Label (10)
	Carottes bio, riz IGP (1)
	Clafoutis aux pommes (7)
	Pain labellisé (1)

Vendredi	
	Segments d'agrumes (1)
	Rôti de porc Label (7)
	Pâtes bio (1)
	Carré bio (7)
	Mousse au chocolat (3)
	Pain labellisé (7)

Goûter	
	Pain au chocolat (1)
	Pain au chocolat (3)
	Pain au chocolat (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	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	