



Menu du restaurant municipal

Vacances Noël 2023

Du 26 au 29 décembre

Lundi
Férié

Mardi	
Carottes râpées	10
Palet au fromage	1
Purée de topinambour	7
Ananas au sirop	
Pain labellisé	1

Goûter
Pain, confiture

Mercredi	
Centre de loisirs	
Oeufs durs	3
Parmentier de canard	7
Salade verte	
Fromage	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Goûter
Compote, gâteau

Jeudi	
Velouté de légumes bio	
Hamburger VBF	1
Potatoes	
Yaourt bio vanille	7
Pain labellisé	1

Goûter
Pain, pâte à tartiner

Vendredi	
Macédoine de légumes, surimi	3
Cari de porc Label Rouge	4
Riz IGP Arlequin	10
Comté AOP	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Goûter
Fromage blanc, biscuit

Du 2 au 5 janvier 2024

Lundi
Férié

Mardi	
Saucisson à l'ail	
Poulet basquaise Label	
Pommes de terre	
Fromage	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Goûter
Pain, barre au chocolat

Mercredi	
Centre de loisirs	
Celeri remoulade	3
Galette saucisse Label Rouge	9
Salade verte	10
Fromage blanc bio	1
Pain labellisé	7

Goûter
Yaourt, biscuit

Jeudi	
Segments d'agrumes	
Mille feuille de céréales bio	1
Petit suisse aromatisé	7
Compote bio	
Pain labellisé	1

Goûter
Pain au chocolat

Vendredi	
Piémontaise	3
Poisson pané MSC	10
Carottes bio	1
St-Nectaire AOP	4
Fruit	7
Pain labellisé	1

Goûter
Flan pâtissier

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 <small>Au moins 20 % des produits sont d'origine locale (Région des Pays de la Loire ou départements limitrophes)</small>	02 Privilégier une alimentation saine <small>Au moins 20 % des produits sont d'origine biologique</small>
03 Privilégier les produits de qualité <small>Les menus conçus par le restaurant municipal sont certifiés sans OGM (organisme génétiquement modifié)</small>	04 Privilégier le « fait maison » <small>85 % des plats sont conçus au restaurant municipal</small>
05 Privilégier les produits de saison <small>Les salades composées sont conçues uniquement avec des produits de saison</small>	06 Concevoir des menus équilibrés <small>Les menus sont validés par une diététicienne</small>
07 Faire la chasse au gaspillage alimentaire <small>Les enfants font la pesée des aliments jetés en fin de repas. Les parts sont pesées dès la fabrication.</small>	08 Sensibiliser les enfants à l'équilibre alimentaire <small>L'alimentation est partie intégrante des animations proposées dans le cadre des TAP (Temps d'activités périscolaires)</small>
09 Communiquer sur la composition des menus <small>Les menus affichés dans les écoles présentent la qualité et la provenance des produits (bio / Label / local / fait maison)</small>	10 Faire connaître le travail du restaurant municipal <small>Le restaurant municipal accueille les enfants lors de visites programmées par les équipes enseignantes</small>

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	