



Menu du restaurant municipal

Mars / Avril 2024

Du 25 au 29 mars

Lundi	
Betterave bio (10)	
Cuisse de poulet Label (7)	
Petits pois, carottes bio (7)	
Yaourt framboise bio (7)	
Pain labellisé (1)	

Mardi	
Potage de légumes bio (10)	
Crêpes farcies (3, 7)	
Salade verte (10)	
Coulommiers bio (7)	
Fruit	
Pain labellisé (1)	

Mercredi	
Centre de loisirs	
Pommes de terre, oeufs, jambon (3, 10)	
Poêlée de poisson MSC (1, 2, 4, 7)	
Haricots verts bio (7)	
Comté AOP (7)	
Fruit	
Pain labellisé (1)	

Jeudi	
Salade coleslaw bio (3, 10)	
Saucisse de Strasbourg (7)	
Purée bio (7)	
Fromage blanc bio (7)	
Pain labellisé (1)	

Vendredi	
Macédoine de légumes (3, 9, 10)	
Chili sin carne (1)	
Riz IGP (7)	
St-Nectaire AOP (7)	
Fruit	
Pain labellisé (1)	

Goûter	
Beignet (1)	
chocolat (3, 7)	

Du 2 au 5 avril

Lundi	
Férié	

Mardi	
Velouté de tomate	
Sauté de dinde Label (1, 7)	
Courgettes bio, pépinettes HVE (1, 7)	
Yaourt sucré bio (7)	
Pain labellisé (1)	

Mercredi	
Centre de loisirs	
Segment d'agrumes (1)	
Couscous et ses légumes (1, 9)	
Petits suisse aromatisés (7)	
Pain labellisé (1)	

Jeudi	
Carottes râpées bio (10)	
Omelette bio parmentière (3)	
Salade verte (10)	
Semoule au lait bio (1, 7)	
Pain labellisé (1)	

Vendredi	
Bouillon de légumes (1)	
Rôti de porc Label (1)	
Mogettes de Vendée (7)	
Comté AOP (7)	
Fruit	
Pain labellisé (1)	

Goûter	
Pain chocolat (7, 3, 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

- Privilégier les produits locaux** : Au moins 50 % des produits sont d'origine locale (Région des Pays de la Loire ou limitrophes).
- Privilégier une alimentation saine** : Au moins 35 % des produits sont d'origine biologique.
- Privilégier les produits de qualité** : Les menus conçus par le restaurant municipal sont certifiés sans OGM.
- Privilégier le « fait maison »** : 80 % des plats sont conçus au restaurant municipal.
- Privilégier les produits de saison** : Les salades composées sont conçues uniquement avec des produits de saison.
- Concevoir des menus équilibrés** : Les menus sont validés par une diététicienne.
- 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 classes.
- Sensibiliser les enfants à l'équilibre alimentaire** : L'alimentation est partie intégrante des animations proposées dans le cadre des TAP.
- Communiquer sur la composition des menus** : Les menus affichés dans les écoles précisent la qualité et la provenance des produits.
- Faire connaître le travail du restaurant municipal** : Le restaurant municipal accueille les enfants lors de visites programmées par les équipes enseignantes.

Les produits allergènes :

- | | |
|---------------|-------------------|
| ① = gluten | ⑧ = fruit à coque |
| ② = crustacés | ⑨ = celeri |
| ③ = oeufs | ⑩ = moutarde |
| ④ = poissons | ⑪ = sésame |
| ⑤ = arachide | ⑫ = sulfites |
| ⑥ = soja | ⑬ = lupin |
| ⑦ = lait | ⑭ = mollusques |

Les sigles :

- IGP** : Indication géographique protégée
- VBF** : Viande bovine Française
- MSC** : Produits de la mer durable
- BBC** : Bleu Blanc Coeur, gamme de produits adaptée à la restauration collective reconnus pour leurs intérêts nutritionnels et environnementaux



Le menu Olympique. Pour célébrer l'année des JO de Paris 2024, un menu Olympique est proposé une fois par mois jusqu'en juin. Avec à chaque mois un continent mis à l'honneur.