



Menu du restaurant municipal

Avril 2024

Du 8 au 12 avril

Lundi
Velouté de légumes bio (7)
Nugget de fromage (7)
Haricots verts bio, pommes de terre (7)
Fruit
Pain labellisé (1)

Mardi
Saucisson à l'ail
Pâtes à l'orientale (1)
Carré bio (7)
Cocktail de fruits
Pain labellisé (1)

Mercredi
Centre de loisirs
Betterave bio (10)
Céréales Chees (7)
Frites (14)
Glace (7)
Pain labellisé (1)

Goûter
Beignet au chocolat (1)
(3)
(7)

Jeudi
Salade de celeri, mimolette, maïs (3)
Hachi parmentier bio VBF (7)
Salade verte HVE (10)
Petit suisse (7)
Fruit
Pain labellisé (1)

PARIS 2024
Menu Olympique Continent africain

Vendredi
Salade baladi (10)
Beignet de poisson (1)
Riz IGP sénégalais (3, 4, 7)
Pain aux bananes (1)
Pain labellisé (1)

Du 15 au 19 avril

Lundi
Sardine à l'huile (4)
Pâtes bio à la carbonara (1)
Comté AOP (7)
Fruit
Pain labellisé (1)

Mardi
Macédoine de légumes (3)
Boulettes de boeuf bio VBF (10)
Pommes noisettes
Yaourt citron bio (7)
Pain labellisé (1)

Mercredi
Centre de loisirs
Salade de riz IGP, thon, maïs bio (4)
Chipolatas label (10)
Purée de celeri (9)
Camembert bio (7)
Fruit
Pain labellisé (1)

Jeudi
Rillettes
Sauté de poulet Label (1)
Courgettes bio, cœur de blé (7)
St-Ursain bio (1)
Fruit
Pain labellisé (1)

Vendredi
Carottes râpées (10)
Gratin savoyard aux légumes (1)
Salade verte (7)
Tarte aux pommes (1)
Pain labellisé (1)

Goûter
Donuts (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 écoles.
- 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