



Menu du restaurant municipal

Vacances de printemps

Du 22 au 26 avril

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade parmentière (3, 10)	Celeri sauce cocktail (3, 7, 9)	Centre de loisirs Taboulé (1)	Salade de mâche, lardons, croûtons (1, 10)	Radis
Poisson pané MSC (1, 3, 4)	Pizza aux fromages (1, 7)	Kebab (1)	Cuisse de poulet Label (1, 6, 7)	Pâte bio à l'italienne (1, 6)
Choux fleur bio, crozét (1, 7)	Salades vertes (10)	Potatoes	Riz IGP (7)	Petit suisse aromatisé (7)
Vache qui rit bio (7)	Yaourt bio fraise (7)	Poire au sirop (3, 7)	Fromage blanc bio (7)	Fruit
Fruit	Pain labellisé (1)	Pain labellisé (1)	Pain labellisé (1)	Pain labellisé (1)
Pain labellisé (1)				
Goûter Fromage blanc, biscuit (7, 3, 1)	Goûter Pain, compote (1, 3, 7)	Goûter Pain au chocolat (1, 3, 7)	Goûter Pain, confiture (7, 3, 1)	Goûter Crème vanille, biscuit (7, 3, 1)

Du 29 avril au 3 mai

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves bio (10)	Surimi (2, 3, 4, 7)	Centre de loisirs Féié	Oeufs durs (3)	Tomates mozzarella (7, 10)
Palet au fromage (1, 3, 7)	Blanquette de dinde Label (1, 7)		Saucisses de Strasbourg (1, 7)	Steak haché bio VBF (1, 7)
Purée de haricots verts bio (7)	Pépinettes (1, 7)		Lentilles bio, carottes bio (1, 7)	Pommes duchesse (7)
Fruit	Mini roitelet (7)		Babibel (7)	Liégeois chocolat (7)
Pain labellisé (1)	Fruit		Fruit au sirop (1)	Pain labellisé (1)
	Pain labellisé (1)		Pain labellisé	
Goûter Pain, compote (7, 3, 1)	Goûter Pain, Pâte à tartiner (1, 7, 8)		Goûter Yaourt à boire, biscuit (7, 3, 1)	Goûter Brioche (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
---------------------	-----------------	--------------	------------------	-----------------	-------------------

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

- 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