



Menu du restaurant municipal

Vacances d'été

Du 18 au 22 août

Lundi	
Mousse de foie	
Filet de poulet label	① ⑦
Purée	⑦
Tome catalane AOP	⑦
Compote bio	⑦
Pain labellisé	①

Goûter ① ③ ⑦
Yaourt-biscuit ⑦

Mardi	
Carottes, pommes	⑩
Pizza 3 fromages	① ⑦
Salade verte	⑩
Fruit	
Pain labellisé	①

Goûter ①
Pain-confiture

Mercredi	
Centre de loisirs	
Rillettes de la mer	② ④ ⑦
Tomates farcies	
Riz basmati	⑦
Coulommiers bio	⑦
Fruit	
Pain labellisé	①

Goûter ① ③ ⑦
Beignet au chocolat ③ ⑦

Jeudi	
Pastèque	
Filet de poisson frais MSC	① ④ ⑦
Gratin de brocolis bio, pommes de terre	① ③ ⑦
Flan pâtissier	① ③ ⑦
Pain labellisé	①

Goûter ① ⑦ ③
Croissant ③

Vendredi	
Salade de pépinettes	① ③ ⑩
Filet mignon	
Haricots verts	⑦
Petit suisse	⑦
Fruit	
Pain labellisé	①

Goûter ① ③ ⑦
Marbré chocolat

Du 25 au 29 août

Lundi	
Rillettes	
Pâtes bio à la bolognaise VBF	①
Saint Ursin bio	⑦
Fruit	
Pain labellisé	①

Goûter ① ③ ⑦
Crêpe chocolat

Mardi	
Taboulé	①
Emincé de poulet label	① ⑦
Flan de courgettes bio	① ③ ⑦
Babybel	⑦
Fruit	
Pain labellisé	①

Goûter ① ⑦ ⑧
Pain, pâte à tartiner

Mercredi	
Centre de loisirs	
Melon	
Galette saucisse label rouge	
Salade verte	⑩
Glace	⑦
Pain labellisé	①

Goûter ① ③ ⑦
Yaourt-gâteau

Jeudi	
Carottes, oeuf	③ ⑩
Burger steak céréales	① ⑦
Frites	
Éclair vanille	① ③ ⑦
Pain labellisé	①

Goûter
Pain-banane ①

Vendredi	
Concombre / féta / tomate cerise	⑦ ⑩
Boule de boeuf bio VBF	
Crozet	① ⑦
Crème desert chocolat	⑦
Pain labellisé	①

Goûter ③ ⑦
Cake 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	Aides de l'Union Européenne à destination des écoles
---------------------	-----------------	--------------	------------------	-----------------	-------------------	--

Ⓚ Produits de qualité : il s'agit soit d'un produit labellisé, certifié, 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