



Menu du restaurant municipal

Vacances d'été

Du 18 au 22 août

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

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 / fêta / tomate cerise	7 10
Boule de boeuf bio VBF	
Crozet	1 7
Crème dessert chocolat	7
Pain labellisé	1

Goûter 3 7
Cake 1

Ce menu a été établi à titre indicatif. Quelques modifications peuvent intervenir après parution.



Q 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

01	Privilégier les produits locaux	Au moins 50 % des produits sont d'origine locale (Région des Pays de la Loire ou limitrophes)
02	Privilégier une alimentation saine	Au moins 35 % des produits sont d'origine biologique
03	Privilégier les produits de qualité	Les menus conçus par le restaurant municipal sont certifiés sans OGM
04	Privilégier le « fait maison »	80 % des plats sont conçus au restaurant municipal
05	Privilégier les produits de saison	Les salades composées sont conçues uniquement avec des produits de saison
06	Concevoir des menus équilibrés	Les menus sont validés par une diététicienne
07	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
08	Sensibiliser les enfants à l'équilibre alimentaire	L'alimentation est partie intégrante des animations proposées dans le cadre des TAP
09	Communiquer sur la composition des menus	Les menus affichés dans les écoles précisent la qualité et la provenance des produits
10	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 Cœur, gamme de produits adaptée à la restauration collective reconnus pour leurs intérêts nutritionnels et environnementaux