



Menu du restaurant municipal

Sept. /
Oct.
2026

Du 21 au 25 septembre

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Betterave bio (10)		Pastèque		Segments d'agrumes		Carottes bio		Salade grèque (concombre, feta, tomate) (7)	
Cuisse de poulet Label (7)		Millefeuille de céréales bio (1)		Boulettes de boeuf bio VBF (7)		Pâtes bio à l'orientale (1)		Nuggets de fromage (1)	
Purée de patate douce (7)		Tome catalane AOP (7)		Frites		Fromage frais aromatisé (7)		Choux fleur bio, pommes de terre (7)	
Yaourt bio (7)		Fruit		Liégeois chocolat (7)		Compote bio		Éclair au chocolat (1)	
Pain labellisé (1)		Pain labellisé (1)		Pain labellisé (1)		Pain labellisé (1)		Pain labellisé (1)	
				Goûter Croissant (7)					

Du 28 septembre au 2 octobre

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Paté de campagne IGP (4)		Tomates bio (3)		Centre de loisirs		Salade coleslaw bio (3)		Mâche, oeufs, lardons (3)	
Poisson pané MSC (7)		Omelette bio (3)		Sauté de poulet Label (7)		Rougaill saucisse label Rouge (7)		Steak haché bio VBF (7)	
Petits pois et carottes bio (7)		Pommes de terre rissolée (7)		Courgettes bio, coeur de blé (7)		Riz de Camargue IGP (7)		Pâtes bio (7)	
Coulommiers bio (7)		Fromage blanc bio (7)		Fromage frais sucré (7)		Yaourt bio (7)		Vache qui rit bio (7)	
Pommes bio (7)		Pain labellisé (1)		Fruit		Pain labellisé (1)		Mousse au chocolat (7)	
Pain labellisé (1)				Goûter Yaourt, biscuit (7)				Pain labellisé (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 Coeur, gamme de produits adaptée à la restauration collective reconnus pour leurs intérêts nutritionnels et environnementaux