



Menu du restaurant municipal

Vacances d'automne

Du 19 au 23 octobre

Du 19 au 23 octobre				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mousse de foie (1, 2, 3)	Céleri mimosa sauce cocktail (3, 9, 10)	Taboulé (1)	Tartinade de la mer (2, 4, 7)	Salade coleslaw (3, 10)
Filet de colin MSC (1, 2, 4, 7)	Lasagnes de légumes (1, 7)	Chipolatas Label Rouge (1, 7)	Filet de dinde Label Rouge (1, 7)	Cheese-burger (1, 3, 7)
Riz de Camargue IGP (7)	Salade verte (10)	Haricots verts (7)	Purée de patate douce (7)	Potatoes (7)
Fromage frais sucré (7)	Glace (7)	St Nectaire AOP (7)	Babybel bio (7)	Crème dessert chocolat (7)
Fruit	Pain labellisé (1)	Fruit	Fruit	Pain labellisé (1)
Pain labellisé (1)		Pain labellisé (1)	Pain labellisé (1)	
Goûter Pain, banane (1)	Goûter Compote, biscuit (1, 3, 7)	Goûter Doony's (1, 3, 7)	Goûter Pain, pâte à tartiner (1, 7, 8)	Goûter Yaourt, madeleine (1, 3, 7)

Du 26 au 30 octobre

Du 26 au 30 octobre				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Oeufs Durs (3, 10)	Salade, mimolette, croûtons (1, 7, 10)	Centre de loisirs	Surimi (2, 3, 4)	Piémontaise (3, 10)
Tajine de poulet Label Rouge (1, 7)	Gratin de pâtes bio (1, 7)	Carottes vinaigrette (10)	Boulettes de bœuf bio (VBF) (1, 7)	Escalope viennoise (1)
Semoule (1)	Brie bio (7)	Rougail saucisse Label Rouge (1, 7)	Pommes rôsti (7)	Choux fleurs bio (7)
Fromage frais aromatisé (7)	Compote bio (7)	Pomme de terre (7)	Comté AOP (7)	Yaourt vanille bio (7)
Fruit	Pain labellisé (1)	Flan pâtissier (1, 3, 7)	Fruit	Pain labellisé (1)
Pain labellisé (1)		Pain labellisé (1)	Pain labellisé (1)	
Goûter Yaourt, biscuit (1, 3, 7)	Goûter Croissant (1, 3, 7)	Goûter Pain, banane (1)	Goûter Pain, barre chocolat (1)	Goûter Beignet aux pommes (7, 3, 1)

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

--	--	--	--	--	--

Ⓚ 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 = céleri
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