



# Menu du restaurant municipal

## Accueil de loisirs

Vacances d'hiver 2019

du 11 au 15 février 2019

Lundi	
Soupe à la tomate	
Escalope de dinde à la crème	7
Boulgour bio	1
Fromage bio	7
Fruit	
Pain labellisé	

**Goûter**  
Riz au lait

Mardi	
Crudités bio (choux blanc, lardons, oeufs)	3, 10
Cuisse de poulet bio	7
Frites	
Yaourt aromatisé	7
Pain labellisé	

**Goûter**  
Pain, fruit

Mercredi	
Pomelos	
Croziflette savoyarde	7
Salade verte bio	10
Ba citron	7
Pain labellisé	

**Goûter**  
Choux à la crème

Jeudi	
Salade du pêcheur (pommes de terre, surimi, maïs)	2, 3, 4, 9, 10
Jambon grillé	
Carottes rondelles	
Fromage	7
Pomme bio	
Pain labellisé	

**Goûter**  
Pain, compote

Vendredi	
Velouté de légumes	
Steak hâché (VBF)	
Haricots verts	
Camembert de Montsûrs bio	7
Fruit	
Pain labellisé	

**Goûter**  
Crêpes chocolat

du 18 au 22 février 2019

Lundi	
Salade de betteraves bio	10
Pâtes à la bolognaise bio (VBF)	1
P'tit Mainiot bio	7
Crème dessert chocolat	7
Pain labellisé	

**Goûter**  
Banane, biscuit

Mardi	
Velouté de volaille	
Rôti de porc	
Lingots bio	
Fromage	7
Fruit	
Pain labellisé	

**Goûter**  
Compote, biscuit

Mercredi	
Salade de crudités bio (choux chinois, oeufs, fromage)	3, 7, 10
Gratin de céréales bio à la dinde (Boulgour, quinoa, dinde)	1, 7
Fromage	7
Compote bio	
Pain labellisé	

**Goûter**  
Beignet chocolat

Jeudi	
Carottes râpées	10
Brandade de poisson	4, 7
Salade verte bio	10
Yaourt de Voutré sucré bio	7
Pain labellisé	

**Goûter**  
Éclair chocolat

Vendredi	
Potage de légumes	
Chipolatas Label Rouge	
Choux fleur béchamel	7
Gouda Mayennais bio	7
Fruit	
Pain labellisé	

**Goûter**  
Pain, fromage

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

**L**  
Produits labellisés

**PL**  
Produits locaux

**BIO**  
Produits bio

**PL**  
Produits « faits maison »

### 10 points à retenir de la charte alimentaire

<b>01</b>	<b>Privilégier les produits locaux</b>	Au moins 50 % des produits sont d'origine locale (Région des Pays de la Loire ou limitrophes)
<b>02</b>	<b>Privilégier une alimentation saine</b>	Au moins 35 % des produits sont d'origine biologique
<b>03</b>	<b>Privilégier les produits de qualité</b>	Les menus conçus par le restaurant municipal sont certifiés sans OGM (organisme génétiquement modifié)
<b>04</b>	<b>Privilégier le « fait maison »</b>	80 % des plats sont conçus au restaurant municipal
<b>05</b>	<b>Privilégier les produits de saison</b>	Les salades composées sont conçues uniquement avec des produits de saison
<b>06</b>	<b>Concevoir des menus équilibrés</b>	Les menus sont validés par une diététicienne
<b>07</b>	<b>Faire la chasse au gaspillage alimentaire</b>	Les parts sont pesées dès la fabrication. Les enfants font la pesée des aliments jetés en fin de repas dans toutes les écoles.
<b>08</b>	<b>Sensibiliser les enfants à l'équilibre alimentaire</b>	L'alimentation est partie intégrante des animations proposées dans le cadre des TAP (Temps d'activités périscolaires)
<b>09</b>	<b>Communiquer sur la composition des menus</b>	Les menus affichés dans les écoles précisent la qualité et la provenance des produits (bio / Label / local / fait maison)
<b>10</b>	<b>Faire connaître le travail du restaurant municipal</b>	Le restaurant municipal accueille les enfants lors de visites programmées par les équipes enseignantes

Il signale également les produits allergènes :

① = gluten

② = crustacés

③ = oeufs

④ = poissons

⑤ = arachide

⑥ = soja

⑦ = lait

⑧ = fruit à coque

⑨ = celeri

⑩ = moutarde

⑪ = sésame

⑫ = sulfites

⑬ = lupin

⑭ = mollusques