



Menu du restaurant municipal

Avril / Mai 2019

du 23 au 26 avril 2019

Lundi
Férié

Mardi

- Pomelos
- Paupiette de dinde
- Carottes, cœur de blé
- Yaourt sucré au lait bio
- Pain labellisé

Mercredi

Centre de loisirs

- Crêpes farcies
- Cari de porc
- Ratatouille, pommes de terre
- Fromage bio
- Fruit
- Pain labellisé

Goûter

Jeudi

- Betteraves bio vinaigrette
- Steak hâché (VBF)
- Frites
- Entrammes bio
- Compote bio
- Pain labellisé

Vendredi

- Salade composée bio (Choux blanc, poulet, fromage)
- Blanquette de poisson
- Riz basmati
- Mousse chocolat
- Pain labellisé

du 29 avril au 3 mai

Lundi

- Maque-reux à la tomate
- Cuisse de poulet bio
- Petit pois
- Camembert de Montsûrs bio
- Fruit
- Pain labellisé

Mardi

- Méli-mélo de crudités bio (lardons, salade, croutons)
- Cari de porc
- Boullgour bio
- Entremet chocolat au lait bio
- Pain labellisé

Mercredi

Férié

Jeudi

- Salade d'haricots verts, jambon, fromage
- Pâtes bio à la carbonara
- Carré Montsurais bio
- Fruit
- Pain labellisé

Vendredi

- Salade du pêcheur (Pommes de terre, oeufs, surimi)
- Boeuf braisé (VBF)
- Carottes au jus
- Fromage
- Pomme bio
- Pain labellisé

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

L
Produits labellisés

PL
Produits locaux

BIO
Produits bio

Produits « faits maison »

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 (organisme génétiquement modifié)

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 écoles.

08 Sensibiliser les enfants à l'équilibre alimentaire
L'alimentation est partie intégrante des animations proposées dans le cadre des TAP (Temps d'activités périscolaires)

09 Communiquer sur la composition des menus
Les menus affichés dans les écoles précisent la qualité et la provenance des produits (bio / Label / local / fait maison)

10 Faire connaître le travail du restaurant municipal
Le restaurant municipal accueille les enfants lors de visites programmées par les équipes enseignantes

Il signale également les produits allergènes :

① = gluten

⑥ = soja

⑪ = sésame

② = crustacés

⑦ = lait

⑫ = sulfites

③ = oeufs

⑧ = fruit à coque

⑬ = lupin

④ = poissons

⑨ = celeri

⑭ = mollusques

⑤ = arachide

⑩ = moutarde