



Menu du restaurant municipal

Accueil de loisirs

Vacances d'automne 2019

du 21 au 25 octobre 2019

Lundi	
PL	Pâté de campagne
PL	Escalope de dinde
	Champignons, riz
	Fromage
	Fruit
	Pain labellisé

Goûter
Pain, fromage

Mardi	
L	Salade composée bio (choux chinois, lardons, croutons)
BIO	Poisson pané
BIO	Brie bio
BIO	Yaourt sucré bio
	Pain labellisé

Goûter
Pain, pâte à tartiner

Mercredi	
	Taboulé
PL	Boeuf bourguignon (VBF)
	Carottes
L	Fromage bio
	Fruit
	Pain labellisé

Goûter
Croissant

Jeudi	
	Duo de crudités (Carottes, maïs)
PL	Cari de porc
	Pommes noisettes
	Yaourt bio brassé aux fruits
	Pain labellisé

Goûter
Compote, biscuit

Vendredi	
	Surimi
BIO	Cuisse de poulet bio
BIO	Lingots bio
BIO	Brie bio
	Fruit
	Pain labellisé

Goûter
Pain / confiture

du 28 au 31 octobre 2019

Lundi	
	Maque-reaux à la tomate
	Hâchis parmentier (VBF)
BIO	Salade verte bio
	Fromage
	Fruit
	Pain labellisé

Goûter
Pain, confiture

Mardi	
	Pommes de terre, oeufs, thon
PL	Sauté de porc
	Haricot beurre
	Fromage
	Fruit
	Pain labellisé

Goûter
Yaourt, biscuit

Mercredi	
	Carottes râpées
PL	Poulet basquaise
L	Pâtes bio
L	Yaourt sucré de Voutré bio
	Pain labellisé

Goûter
Pain, compote

Jeudi	
L	Salade de crudités bio (Choux, poulet, croutons)
BIO	Chipolatas Label
BIO	Lentilles bio
PL	Yaourt pulpe de fruit
	Pain labellisé

Goûter
Doony's

Vendredi
Férié

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

L Produits labélisés	PL Produits locaux	BIO Produits bio	 Produits « faits maison »
--------------------------------	------------------------------	----------------------------	-------------------------------

10 points à retenir de la charte alimentaire

- Privilégier les produits locaux**
Au moins 50 % des produits sont d'origine locale (Région des Pays de la Loire ou limitrophes)
- Privilégier une alimentation saine**
Au moins 35 % des produits sont d'origine biologique
- Privilégier les produits de qualité**
Les menus conçus par le restaurant municipal sont certifiés sans OGM (organisme génétiquement modifié)
- Privilégier le « fait maison »**
80 % des plats sont conçus au restaurant municipal
- Privilégier les produits de saison**
Les salades composées sont conçues uniquement avec des produits de saison
- Concevoir des menus équilibrés**
Les menus sont validés par une diététicienne
- 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.
- Sensibiliser les enfants à l'équilibre alimentaire**
L'alimentation est partie intégrante des animations proposées dans le cadre des TAP (Temps d'activités périscolaires)
- 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)
- 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 | |