



# Menu du restaurant municipal

## Accueil de loisirs

Vacances d'hiver 2019

du 23 au 27 décembre 2019

Lundi	
Betteraves bio vinaigrette (10)	
Hachis parmentier au soja bio (6)	
Salade verte bio (10)	
Fromage (7)	
Fruit	
Pain labellisé (1)	

Goûter	
Pain, compote	(1)

Mardi	
Velouté de légumes	
Cuisse de pintade	
Rosti de pommes de terre	
Fromage bio (7)	
Fruit	
Pain labellisé (1)	

Goûter	
Pain, nutella	(1)

Mercredi	
Férié	

Jeudi	
Salade de carottes (10)	
Steak haché (VBF)	
Pâtes bio (1)	
Yaourt sucré bio (7)	
Pain labellisé (1)	

Goûter	
Pain, fromage	(1)

Vendredi	
Velouté de volaille	
Sauté de porc	
Boulgour bio	
Camembert bio (7)	
Fruit	
Pain labellisé (1)	

Goûter	
Fromage blanc, biscuit	(7)

### 10 points à retenir de la charte alimentaire

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

du 30 déc.2019 au 3 janvier 2020

Lundi	
Sardines, beurre (4)	
Paupiette de dinde	
Mogettes de Vendée	
Brie bio (7)	
Fruit	
Pain labellisé (1)	

Goûter	
Pain, biscuit	(1)

Mardi	
Velouté de tomates	
Chipolatas label rouge	
Haricot beurre (7)	
Flan vanille (7)	
Biscuit (1)	
Pain labellisé (1)	

Goûter	
Yaourt, biscuit	(7)

Mercredi	
Férié	

Jeudi	
Pomelos	
Cuisse de poulet bio	
Frites	
Yaourt pulpe de fruit (7)	
Pain labellisé (1)	

Goûter	
Pain, fromage	(1)

Vendredi	
Potage de légumes	
Veau Marengo (VBF) (12)	
Riz bio	
Fromage bio (7)	
Fruit	
Pain labellisé (1)	

Goûter	
Yaourt, biscuit	(7)

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

Produits labélisés	Produits locaux	Produits bio	Produits « faits maison »
--------------------	-----------------	--------------	---------------------------

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      |                |