



Menu du restaurant municipal

Nov. / Déc.
2019

du 25 au 29 novembre

Lundi	
Velouté de volaille	①
PL Brochette de dinde	
Petits pois, carottes	
PL Carré bio	⑦
Fruit	
Pain labellisé	①

Mardi	
BIO Betterave bio vinaigrette	⑩
PL Carri de porc	
Courgette, boulgour	①
PL Yaourt bio à la fraise de Voutré	⑦
PL Pain labellisé	①

Mercredi	
Centre de loisirs	
PL Pâté de campagne	
PL Sauté de poulet	
BLÉ bio	①
PL Petit suisse sucré	⑦
Fruit	
Pain labellisé	①

Jeudi	
PL Duo de crudités bio (Carottes, choux chinois)	⑩
PL Pâtes à la bolognaise de soja bio	①
BLÉ bio	⑥
Fromage	⑦
PL Crème dessert chocolat au lait bio	⑦
PL Pain labellisé	①

Vendredi	
PL Velouté de légumes bio	⑨
PL Blanquette de veau (VBF)	①
BLÉ bio	⑦
PL Riz bio	⑦
PL Brie bio	⑦
Fruit	
Pain labellisé	①

Goûter
Pain, confiture

du 2 au 6 décembre

Lundi	
Bouillon de volaille	
PL Emincé de dinde Label	
Haricots beurre	
BLÉ bio	⑦
PL St-Ursin bio	⑦
Fruit	
Pain labellisé	①

Mardi	
Celeri remoulade	③
PL Omelette parmentière	③
PL Salade verte bio	⑩
PL Yaourt bio à la framboise de Voutré	⑦
PL Pain labellisé	①

Mercredi	
Centre de loisirs	
PL Salade composée bio (Choux chinois, lardons, maïs)	⑩
Poisson pané	①
Crozet	⑦
Yaourt vanille	⑦
Pain labellisé	①

Jeudi	
BIO Salade coleslaw bio (Choux blanc, lardons, fromage)	⑦
PL Rôti de porc	
BIO Riz bio	
BLÉ Liégeois chocolat	⑦
Pain labellisé	①

Vendredi	
PL Potage de légumes bio (Courges, carottes, pommes de terre)	
PL Cuisse de poulet bio	
BLÉ Boulgour, champignons	①
BLÉ Coulommiers bio	⑦
Fruit	
Pain labellisé	①

Goûter
Pain, compote

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

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



Menu du restaurant municipal

Décembre 2019

du 9 au 13 décembre

Lundi	
Velouté de volaille	①
Escalope de poulet	PL
Lentilles bio	PL BIO
Camembert bio	PL BIO
Fruit	
Pain labellisé	①

Mardi	
Pomelos	
Gratin de céréales au soja bio	① ⑥ ⑦
Fromage	⑦
Eclair au chocolat	① ⑦
Pain labellisé	①

Mercredi	
Centre de loisirs	
Duo de crudités bio (Carottes, betteraves)	⑩
Boeuf bourguignon (VBF)	⑫
Pommes de terre	
Yaourt aromatisé	⑦
Pain labellisé	①

Jeudi	
Salade choux chinois bio	⑩
Poêlée de poisson	④ ⑦ ⑭
Haricots beurre	⑦
Semoule vanille au lait bio	① ⑦
Pain labellisé	①

Vendredi	
Crème de légumes bio (Panais, carottes, pommes de terre)	⑦
Rôti de veau (VBF)	PL
Carottes bio, blé bio	①
Carré bio	⑦
Fruit	
Pain labellisé	①

Goûter
Pain au chocolat

du 16 au 20 décembre

Lundi	
Maque-reaux à la tomate	④
Aiguillette de poulet	PL
Petits pois	
St-Ursin bio	⑦
Fruit	
Pain labellisé	①

Mardi	
Bouillon de légumes	
Chipolatas Label	L
Lingots bio	BIO PL
Fruit au sirop	⑦
Pain labellisé	①

Mercredi	
Centre de loisirs	
Salade coleslaw bio (Choux blanc, lardons, fromage)	⑦ ⑩
Rôti de porc	①
Ratatouille, riz	
Fromage blanc sucré	①
Pain labellisé	①

Goûter
Croissant

Jeudi	
Carottes bio vinaigrette	⑩
Steak de céréales bio (Boulgour, quinoa, sarrasin)	① ⑦
Haricots verts	
Fromage	⑦
Compote bio	BIO L
Pain labellisé	①

Vendredi	
Mousse de canard	
Rôti de dinde farci	①
Pommes duchesses	①
Dessert de Noël	① ⑦
Clémentines	
Pain labellisé	①

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 présentent 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