



Menu du restaurant municipal

Avril
Mai
2020

du 27 au 30 avril

Lundi	
PL	Pâté de campagne
PL	Brochette de dinde
BIO	Petits pois et carottes bio
PL	Carré bio
	Fruit
	Pain labellisé

Mardi	
	Macédoine de légumes
BIO	Gratin de céréales au soja bio
PL	Petit suisse sucré
	Fruit
	Pain labellisé

Mercredi	
Centre de loisirs	
PL	Rillettes de la mer
	Boeuf bourguignon (VBF)
BIO	Champignons, blé bio
	Fromage
	Fruit
	Pain labellisé
Goûter	
	Doony's

Jeudi	
PL	Salade Coleslaw bio
PL	Escalope de poulet
	Pommes rosti
PL	Yaourt nature sucré bio
	Pain labellisé

Vendredi	
Férié	

du 4 au 7 mai

Lundi	
BIO	Betteraves bio
PL	Cari de poulet
BIO	Riz bio
PL	St-Ursin bio
	Fruit
	Pain labellisé

Mardi	
	Pomelos
PL	Rôti de porc
BIO	Haricots verts bio
PL	Semoule vanille au lait bio
	Pain labellisé

Mercredi	
Centre de loisirs	
PL	Salade du pêcheur (Pommes de terre, oeufs, thon)
BIO	Sauté de veau (VBF)
BIO	Ratatouille, boulgour bio
	Fromage
	Fruit
	Pain labellisé
Goûter	
	Pain, confiture

Jeudi	
PL	Duo de crudités bio (carottes, maïs)
BIO	Steak végétal bio
	Frites
	Yaourt aromatisé
	Pain labellisé

Vendredi	
Férié	

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

Produits de qualité	Produits locaux	Produits bio
---------------------	-----------------	--------------

Produits de qualité : il s'agit soit d'un produit labellisé, certifié, Bleu Blanc Coeur (BBC), d'appellation d'origine protégée...

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 | |