



Menu du restaurant municipal

Mai 2020

du 11 au 15 mai

Lundi	
Saucisson à l'ail	
Paupiette de dinde	PL
Lentilles bio	BIO, Q, PL
Camembert de Montsûrs bio	BIO, Q, PL, 7
Fruit	
Pain labellisé	1

Mardi	
Celeri remoulade	3, 9, 10
Omelette remoulade	PL, 3
Salade verte bio	BIO, Q, PL, 10
Yaourt à la fraise bio de Voutré	BIO, Q, PL, 7
Pain labellisé	1

Mercredi	
Centre de loisirs	
Salade composée bio (Salade, fromage, jambon)	Q, PL, BIO, 7, 10
Steak hâché (VBF)	BIO, 7
Blé bio	BIO, Q, 1
Liégeois chocolat	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Jeudi	
Radis bio	PL, BIO, Q, 7
Pâte carbonara bio	PL, BIO, Q, 1, 7
Fromage	BIO, 7
Compote bio	BIO, Q, 7
Pain labellisé	1

Vendredi	
Tartinade bio provençale	BIO, Q, 7
Blanquette de poisson	4, 7
Haricot beurre	
Petit suisse aromatisé	PL, 7
Fruit	
Pain labellisé	1

Goûter	
Croissant	1

du 18 au 22 mai

Lundi	
Betteraves râpées bio	BIO, Q, PL, 10
Chili con carne au soja bio	BIO, Q, 6
Riz bio	BIO, Q, 7
Yaourt nature sucré bio	BIO, Q, PL, 7
Pain labellisé	1

Mardi	
Carottes râpées	10
Galette saucisse Label	PL, Q, 1
Salade verte bio	BIO, Q, PL, 10
Glace	7, 8
Pain labellisé	1

Mercredi	
Centre de loisirs	
Maquereaux à la tomate	4
Cuisse de poulet bio	BIO, Q, PL, 7
Lingots bio	BIO, Q, PL, 7
Fromage	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Jeudi	
Férié	

Vendredi	
Pas de restauration	

Goûter	
Pain, fromage	7, 1

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

- 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 | |