



Menu du restaurant municipal

Nov.
Déc.
2024

Du 9 au 13 décembre

Lundi	
Bouillon de légumes	1
Pâtes bio à l'italienne	1
Vache qui rit bio	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Mardi	
Paté de campagne label	
Blanquette de dinde label	1
Poêlée provençale	7
Fromage blanc bio	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Mercredi	
Centre de loisirs	
Macédoine de légumes	9
Brandade de poisson MSC	4
Couda bio	7
Fruit	
Pain labellisé	1
Goûter	
Donuts	7

Jeudi	
Velouté de légumes bio	7
Omelette bio parmentière	3
Salade verte	10
Yaourt bio	7
Pain labellisé	1

Vendredi	
Surimi	3
Steak hâché bio	4
Lingots bio à la tomate	10
Camembert bio	7
Ananas au sirop	
Pain labellisé	1

Du 16 au 20 décembre

Lundi	
Rillettes	
Aiguillettes de poulet	1
Brocolis bio, coquillettes	7
Saint-Nectaire AOP	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Mardi	
Velouté carottes bio, patates douces	7
Tartiflette	7
Salade verte	10
Yaourt bio	7
Pain labellisé	1

Mercredi	
Centre de loisirs	
Salade de pommes de terre, jambon, maïs	3
Paupiette de veau (VBF)	1
Petits pois, carottes bio	7
Comté AOP	7
Fruit	
Pain labellisé	1
Goûter	
Croissant	7

Jeudi	
Salade de choux bio, oeufs, croûtons	1
Mille feuille de céréales bio	1
Petit suisse sucré	7
Compote bio	7
Pain labellisé	1

Vendredi	
Tartinade de saumon	1
Sauté de canard	1
Gratin dauphinois	7
Dessert de Noël	3
Clémentine	7
Pain labellisé	1

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

Produits de qualité	Produits locaux	Produits bio	Viande française	Viande congelée	Viande réfrigérée	Aides de l'Union Européenne à destination des écoles
---------------------	-----------------	--------------	------------------	-----------------	-------------------	--

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. |
| 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. |
| 09 Communiquer sur la composition des menus | Les menus affichés dans les écoles précisent la qualité et la provenance des produits. |
| 10 Faire connaître le travail du restaurant municipal | Le restaurant municipal accueille les enfants lors de visites programmées par les équipes enseignantes. |

Les produits allergènes :

- | | |
|---------------|-------------------|
| 1 = gluten | 8 = fruit à coque |
| 2 = crustacés | 9 = celeri |
| 3 = oeufs | 10 = moutarde |
| 4 = poissons | 11 = sésame |
| 5 = arachide | 12 = sulfites |
| 6 = soja | 13 = lupin |
| 7 = lait | 14 = mollusques |

Les sigles :

- IGP : Indication géographique protégée
- VBF : Viande bovine Française
- MSC : Produits de la mer durable
- BBC : Bleu Blanc Coeur, gamme de produits adaptée à la restauration collective reconnus pour leurs intérêts nutritionnels et environnementaux