



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

Mercredi	
Centre de loisirs	
Macédoine de légumes	③ ⑨ ⑩
Brandade de poisson MSC	④ ⑦
Couda bio	⑦
Fruit	
Pain labellisé	①
Goûter	
Donuts	① ⑦

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

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

Du 16 au 20 décembre

Lundi	
Rillettes	
Aiguillettes de poulet	① ⑦
Brocolis bio, coquillettes	① 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 ⑩
Paupiette de veau (VBF)	① ⑦
Petits pois, carottes bio	
Comté AOP	⑦
Fruit	
Pain labellisé	①
Goûter	
Croissant	⑦ ③ ①

Jeudi	
Salade de choux bio, oeufs, croûtons	① ③ ⑩
Mille feuille de céréales bio	① ⑦
Petit suisse sucré	⑦
Compote bio	
Pain labellisé	①

Vendredi	
Tartinade de saumon	① ③ ④
Sauté de canard	① ⑦
Gratin dauphinois	⑦
Dessert de Noël	① ③ ⑦
Clémentine	
Pain labellisé	①

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

--	--	--	--	--	--	--

① 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	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