



Menu du restaurant municipal

Nov.
Déc.
2024

Du 25 au 29 novembre

Du 25 au 29 novembre				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage tomate ①	Carottes rapées bio ⑩	Rillettes de la mer ④	Surimi ②	Salade verte, mimolette, maïs ⑦
Paupiette de dinde ⑦	Crêpe farcie ③	Cari de porc Label Rouge ⑦	Filet de colin MSC ④	Quiche fromagère ③
Lentilles bio ⑦	Salade verte ⑩	Ratatouille, semoule ①	Purée ⑦	Poire au sirop ①
Carré bio ⑦	Compote bio ⑦	Babybel ⑦	Camembert bio ⑦	Biscuit ③
Fruit ⑦	Pain labellisé ①	Fruit ⑦	Fruit ⑦	Pain labellisé ①
Pain labellisé ①		Pain labellisé ①	Pain labellisé ①	
Goûter				
Beignet aux pommes ⑦				

Du 2 au 6 décembre

Du 2 au 6 décembre				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mousse de foie ①	Bouillon de légumes aux vermicelles ①	Salade de chou, emmental, jambon ⑦	Salade de riz IGP, maïs, thon ④	Segments d'agrumes ①
Chipolatas label rouge ⑦	Nuggets de fromage ⑦	Boeuf bourguignon label rouge ①	Filet de dinde label ⑦	Sauté de porc label ⑦
Courgettes bio, cœur de blé ⑦	Haricots verts bio ⑦	Pommes de terre rissolées ⑦	Carottes bio ⑦	Pâtes bio ⑦
Yaourt bio ⑦	Brie bio ⑦	Fromage blanc bio ⑦	Tarte aux pommes ③	Tome catalane AOP ⑦
Pain labellisé ①	Fruit ⑦	Pain labellisé ①	Pain labellisé ①	Mousse au chocolat ⑦
Goûter				
Pain au chocolat ⑦				

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 Cœur (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 = œufs | 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 Cœur, gamme de produits adaptée à la restauration collective reconnus pour leurs intérêts nutritionnels et environnementaux