



# Menu du restaurant municipal

## Vacances de Noël

Du 23 au 27 décembre

Lundi	
Oeufs durs	3
Hachi parmentier VBF	7
Salade verte	10
Coulommier bio	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Goûter	
Compote, gâteau	7

Mardi	
Carottes râpées	10
Palet au fromage	1
Purée de topinambour	7
Ananas au sirop	
Pain labellisé	1

Goûter	
Pain, confiture	1

Mercredi	
Centre de loisirs	
Férié	

Jeudi	
Velouté de légumes bio	7
Hamburger VBF	1
Potatoes	
Yaourt bio vanille	7
Pain labellisé	1

Goûter	
Pain, pâte à tartiner	8

Vendredi	
Macédoine de légumes, surimi	3, 4, 9, 10
Cari de porc label rouge	1
Riz IGP	7
Comté AOP	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Goûter	
Fromage blanc, biscuit	7, 3, 1

Du 30 déc. 2024 au 3 janvier 2025

Lundi	
Saucisson à l'ail	
Poulet basquaise label	1, 7
Pommes de terre	7
Babybel	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Goûter	
Yaourt, biscuit	7, 3, 1

Mardi	
Celeri remoulade	3, 9, 10
Galette saucisse label rouge	
Salade verte	10
Fromage blanc bio	7
Pain labellisé	1

Goûter	
Pain, barre chocolaté	1

Mercredi	
Centre de loisirs	
Férié	

Jeudi	
Segments d'agrumes	
Mille feuille de céréales bio	1, 7
Petit suisse aromatisé	7
Compote bio	
Pain labellisé	1

Goûter	
Pain au chocolat	7, 3, 1

Vendredi	
Piémontaise	3, 10
Poisson pané MSC	1, 4
Carottes bio	7
St-Nectaire AOP	7
Fruit	
Pain labellisé	1

Goûter	
Flan pâtissier	7, 3, 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

- 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.
- 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.
- Communiquer sur la composition des menus** : Les menus affichés dans les écoles précisent la qualité et la provenance des produits.
- 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