



# Menu du restaurant municipal

## Vacances d'été

Du 19 au 23 août

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mousse de foie	Carottes, chou rouge, pommes (10)	Rillettes de la mer (2, 4, 7)	Pastèque	Salade pépinettes (3, 1, 10)
Filet de poulet Label (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10)	Purée de carottes bio (7)	Tomate farcies (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10)	Filet de poisson frais MSC (1, 4, 7)	Filet mignon (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10)
Compoté bio (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10)	Pizza 3 fromages (1, 7)	Riz basmati (7)	Gratin de brocolis bio, pommes de terre (7)	Haricots verts bio (7)
Pain labellisé (1)	Salade verte (10)	Coulommiers bio (7)	Flan pâtissier (7)	Petit suisse (7)
	Fruit	Fruit	Pain labellisé (1)	Fruit
	Pain labellisé (1)	Pain labellisé (1)		Pain labellisé (1)
<b>Goûter</b> Yaourt, biscuit (1, 2, 3)	<b>Goûter</b> Pain, confiture (1)	<b>Goûter</b> Beignet chocolat (2, 3, 1)	<b>Goûter</b> Pain chocolat (7, 3, 1)	<b>Goûter</b> Compote, biscuit (7, 3, 1)

Du 26 au 30 août

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes	Taboulé (1)	Melon	Wrap carottes, œufs (1, 3, 7)	Concombre (7, 10)
Pâtes bio à la bolognaise VBF (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10)	Mixed grill (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10)	Galette saucisse Label rouge (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10)	Burger steak céréales (1, 6)	Boules de boeuf bio VBF (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10)
St-Ursin bio (7)	Flan de courgettes bio (1, 3, 7)	Salade verte (10)	Frites	Crozet (1, 7)
Fruit	Babybel (7)	Flan coco (3, 7, 8)	Éclair vanille (1, 7, 3)	Crème dessert chocolat (7)
Pain labellisé (1)	Fruit	Pain labellisé (1)	Pain labellisé (1)	Pain labellisé (1)
<b>Goûter</b> Crêpe chocolat (7, 3, 1)	<b>Goûter</b> Pain, pâte à tartiner (1, 8)	<b>Goûter</b> Yaourt, gâteau (1, 3, 7)	<b>Goûter</b> Pain banane (1)	<b>Goûter</b> Cake (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
---------------------	-----------------	--------------	------------------	-----------------	-------------------

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 = 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 Coeur, gamme de produits adaptée à la restauration collective reconnus pour leurs intérêts nutritionnels et environnementaux



Le menu Olympique. Pour célébrer l'année des JO de Paris 2024, un menu Olympique est proposé une fois par mois jusqu'en juin. Avec à chaque mois un continent mis à l'honneur.