



Menu du restaurant municipal Vacances d'automne

Du 21 au 25 octobre

Lundi	
Saucisson sec	
Filet de colin MSC	(2) (4) (7)
Riz IGP	(7)
Petit suisse sucré	(7)
Fruit	
Pain labellisé	(1)

Goûter	
Pain, banane	(1)

Mardi	
Celeri mimosa sauce cocktail	(3) (9) (10)
Lasagne de légumes	(1) (7)
Salades vertes	(10)
Glace	(7)
Pain labellisé	(1)

Goûter	
Biscuit, compote	(1) (3) (7)

Mercredi	
Centre de loisirs	
Taboulé	(1)
Chipolatas Label Rouge	(1) (7) (10)
Haricots verts bio	(7)
St-Nectaire AOP	(7)
Fruit	
Pain labellisé	(1)

Goûter	
Doony's	(1) (7)

Jeudi	
Tartinade de la mer	(2) (4) (7)
Filet de dinde Label Rouge	(1) (7) (10)
Purée de patate douce	(7)
Babybel	(7)
Fruit	
Pain labellisé	(1)

Goûter	
Pain, pâte à tartiner	(7) (8) (1)

Vendredi	
Salade Coleslaw bio	(3) (10)
Burger steak céréales	(1) (7)
Potatoes	
Crème dessert vanille	(7)
Pain labellisé	(1)

Goûter	
Yaourt, biscuit	(7) (3) (1)

Du 28 au 31 octobre

Lundi	
Oeufs durs	(3) (10)
Sot y laisse de dinde	(1) (7)
Beignet de brocoli	(1) (3) (7)
Petit suisse aromatisé	(7)
Fruit	
Pain labellisé	(1)

Goûter	
Yaourt, biscuit	(7) (3) (1)

Mardi	
Salade, mimolette, croutons	(1) (7) (10)
Gratin de pâtes bio	(1) (6) (7)
Camembert bio	(7)
Compote bio	
Pain labellisé	(1)

Goûter	
Croissant	(1) (3) (7)

Mercredi	
Centre de loisirs	
Carottes vinaigrettes	(10)
Rougail saucisse Label Rouge	(1) (7) (10)
Riz IGP	(7)
Yaourt sucré bio	(7)
Pain labellisé	(1)

Goûter	
banane, biscuit	(1)

Jeudi	
Surimi	(2) (3) (4)
Paupiette de veau (VBF)	(1) (7)
Crozets	(1) (7)
Compté AOP	(7)
Fruit	
Pain labellisé	(1)

Goûter	
Pain, barre chocolat	(7) (3) (1)

Vendredi	
Férié	

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