



Menu du restaurant municipal

Janvier
Février
2025

Du 27 au 31 janvier

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage tomates vermicelle (1)	Salade coleslaw bio (3)	Oeuf bio mayonnaise (10)	Bouillon de légumes (1)	Salade, lardons, croûtons (10)
Cuisse de poulet label (1)	Poêlée de poisson MSC (4)	Hachis parmentier VBF (7)	Pâtes bio à l'italienne (1)	Rôti de porc Label (1)
Haricots verts bio (7)	Pommes de terre (7)	Salade verte (10)	Yaourt bio (7)	Choux fleurs bio gratiné (7)
Comté AOP (7)	Babybel (7)	Brie bio (7)	Fruit	St-Nectaire AOP (7)
Fruit	Compote bio (7)	Fruit	Pain labellisé (1)	Crêpes chocolat (3)
Pain labellisé (1)	Pain labellisé (1)	Pain labellisé (1)		Pain labellisé (1)
Goûter				
Compote, biscuit (3)				

Du 3 au 7 février

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves bio (10)	Potage vermicelles (1)	Pâte de campagne Label (7)	Choux bio, mimolette, jambon (7)	Potage de légumes bio (1)
Filet de dinde Label (1)	Nuggets de fromage (7)	Brandade de poisson MSC (7)	Hamburger VBF (3)	Mille feuille de céréales bio (7)
Coeur de blé (7)	Carottes bio (7)	Salade verte (10)	Potatoes (7)	Coulommiers bio (7)
Yaourt framboise bio (7)	Pomme bio (7)	Liégeois chocolat (7)	Fromage blanc bio (7)	Fruit
Pain labellisé (1)	Pain labellisé (1)	Pain labellisé (1)	Pain labellisé (1)	Pain labellisé (1)
Goûter				
Pain chocolat (3)				

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, 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 écoles.
- 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 Cœur, gamme de produits adaptée à la restauration collective reconnus pour leurs intérêts nutritionnels et environnementaux