



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 (1)	
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		Goûter		Goûter		Goûter		Goûter	
Compote, biscuit (3)		Compote, biscuit (3)		Compote, biscuit (3)		Compote, biscuit (3)		Pain chocolat (7)	

Du 3 au 7 février

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Betteraves bio (10)		Potage vermicelles (1)		Pâte de campagne Label (1)		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		Goûter		Goûter		Goûter		Goûter	
Compote, biscuit (3)		Compote, biscuit (3)		Compote, biscuit (3)		Pain chocolat (7)		Pain chocolat (7)	

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