



Menu du restaurant municipal

Vacances d'hiver

Du 10 au 14 février

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Segments d'agrumes Blanquette de poisson MSC Brocolis bio, pommes de terre Brie bio Fruit Pain labellisé	Velouté de tomates Gratin de pâtes bio Petit suisse aromatisé Fruit Pain labellisé	<i>Centre de loisirs</i> Tartinade de la mer Galette saucisse Label Rouge Salade verte St-ursain bio Poire au sirop Pain labellisé	Carottes râpées Sauté de dinde label Purée Yaourt vanille bio Pain labellisé	Bouillon de légumes Cassoulet Vache qui rit bio Fruit Pain labellisé
Goûter Pain, pâte à tartiner	Goûter Yaourt, gâteau	Goûter Croissant	Goûter Pain, confiture	Goûter Gaufre

Du 17 au 21 février

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade pommes de terre, oeufs, thon Chipolatas Label Haricots verts Camembert bio Fruit Pain labellisé	Velouté de légumes bio Filet de dinde Label Gratin de choux fleur, pommes de terre Petit suisse aromatisé Fruit Pain labellisé	<i>Centre de loisirs</i> Betterave bio Boulettes de sarrasin Pommes rôsti Liégeois chocolat Pain labellisé	Carottes râpées Rôti de porc Label Légumes provençal, crozet Brie bio Choux à la crème Pain labellisé	Mousse de foie Steak hâché bio VBF Frites Yaourt à boire Pain labellisé
Goûter Yaourt, biscuit	Goûter Pain, barre chocolatée	Goûter Compote, biscuit	Goûter Pain, confiture	Goûter Mousse au chocolat

Ce menu a été établi à titre indicatif. Quelques modifications peuvent intervenir après parution.

--	--	--	--	--	--	--

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

- 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