



Menu du restaurant municipal

Mai 2025

Du 12 au 16 mai

Lundi	
Betterave bio (10)	
Escalope de dinde (1)	
Purée (7)	
St-Nectaire AOP (7)	
Fruit	
Pain labellisé (1)	

Mardi	
Celeri sauce cocktail (3)	
Mille feuille de céréales bio (1)	
Salade verte (10)	
Crème dessert bio chocolat (7)	
Pain labellisé (1)	

Mercredi	
Centre de loisirs	
Terrine de poisson (3)	
Boule de boeuf bio VBF (7)	
Riz IGP (7)	
Comté AOP (7)	
Fruit	
Pain labellisé (1)	

Goûter	
Beignet aux pommes (1)	
(3)	
(7)	

Jeudi	
Tomates maïs (10)	
Poisson pané MSC (1)	
Coquillettes bio (1)	
Petit suisse sucré (7)	
Compote bio (7)	
Pain labellisé (1)	

Vendredi	
Menu à thème mexicain	
Tartinade mexicaine	
Burritos (1)	
Potatoes	
Cheddar (7)	
Gâteau au maïs (1)	
(3)	
(7)	
Pain labellisé (1)	

Du 19 au 23 mai

Lundi	
Pastèque	
Nuggets de fromage (1)	
(3)	
(7)	
Haricots verts, cœur de blé (7)	
Glace (7)	
Pain labellisé (1)	

Mardi	
Saucisson à l'ail	
Paupiette de dinde (1)	
(7)	
Petits pois bio (7)	
Brie bio (7)	
Fruit	
Pain labellisé (1)	

Mercredi	
Centre de loisirs	
Celeri remoulade (3)	
(9)	
(10)	
Steak hâché bio VBF	
Crozet (1)	
(7)	
St-Nectaire AOP (7)	
Fruit	
Pain labellisé (1)	

Jeudi	
Carottes râpées bio (10)	
Poêlée de poisson MSC (1)	
(2)	
(4)	
(7)	
(14)	
Riz IGP (7)	
Gouda bio (7)	
Poire au sirop	
Pain labellisé (1)	

Vendredi	
Tomates, concombres, mozzarella (7)	
(10)	
Omelette bio parmentière (3)	
Salade vert (10)	
Petit suisse aromatisé (7)	
Pain labellisé (1)	

Goûter	
Croissant (3)	
(1)	
(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

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