

## LE MOT DU NUTRITIONNISTE



### **L'alimentation durable : un enjeu partagé par les territoires**

Dans notre précédent numéro, nous évoquions la publication de la **Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC)**, qui trace les grandes orientations en matière d'alimentation jusqu'en **2030**.

Cette feuille de route souligne l'importance d'une alimentation à la fois **équilibrée, diversifiée et respectueuse de ressources naturelles**. Elle rappelle également que chacun peut contribuer à ces objectifs : consommateurs, producteurs, établissements scolaires et collectivité.

Dans de nombreuses communes, la **restauration collective**, et en particulier la restauration scolaire, constitue un levier concret pour sensibiliser les enfants à l'équilibre alimentaire. Les menus peuvent être l'occasion de découvrir **des produits de saison, des céréales variées, des légumineuses ou encore des spécialités locales**.

Ces initiatives permettent aussi de valoriser le travail des producteurs et de mieux faire connaître la richesse des terroirs.

L'éducation au goût et la découverte des aliments jouent en effet un rôle important dès le plus jeune âge. Elles contribuent à développer la curiosité alimentaire des enfants et à encourager de bonnes habitudes pour l'avenir.

Au fil des années, ces démarches continueront d'évoluer pour accompagner les familles vers une alimentation de qualité, accessible à tous.

Sources : Gouvernement français – Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat – Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire – [info.gouv.fr](http://info.gouv.fr)

# RESTAURANT SCOLAIRE DE PLAN D'ORGON

## MENU

MAI

2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>04</b> Salade de pois chiches Sauté de veau Pâtes Emmental Fruits de saison *Gluten, lait, sulfites, moutarde, fruits à coques, arachide	<b>05</b> Saucisson Poisson pané Carottes Crème dessert au chocolat - Pain *Gluten, lait, sulfites, soja, fruits à coques, poisson, moutarde	<b>07</b> Taboulé Boulettes de bœuf Poêlée de légumes Fruits de saison *Gluten, lait, sulfites, moutarde, soja	<b>08</b> <p style="text-align: center;"><u><b>FERIE</b></u> <u><b>VICTOIRE 1945</b></u></p>
<b>11</b> Salade d'endives à la mimolette Sauce vinaigrette Rôti de porc Petits pois Petits suisses aux fruits - Pain *Gluten, lait, sulfites, moutarde, œuf, soja	<b>12</b> Carottes râpées Emincés de boeuf Pâtes Fruits de saison – Pain *Gluten, lait, sulfites, œuf, arachide	<b>14</b> <p style="text-align: center;"><u><b>ASCENSION</b></u></p>	<b>15</b> <p style="text-align: center;"><u><b>PONT DE</b></u> <u><b>L'ASCENSION</b></u></p>
<b>18</b> Concombre à la crème Sauté de veau Semoule Chavroux Compote et biscuit - Pain *Gluten, lait, moutarde, sulfites, fruits à coques, œuf	<b>19</b> Salade de tomates, quinoa, oignons Cordon bleu à la tomate Pâtes Babybel Fruits de saison - Pain *Gluten, lait, sulfites, œuf, moutarde, arachide	<b>21</b> Salade de laitue et fêta Poulet grillé Röstis de légumes et pommes de terre Poire au chocolat – Pain *Gluten, lait, moutarde, soja, fruits à coques, arachide, œuf	<b>22</b> Salade d'haricots verts et échalotes Filet de hoki pané Carottes Brie Fraises Gariguettes – Pain *Gluten, lait, œuf, moutarde, poisson
<b>25</b> <p style="text-align: center;"><u><b>PENTECÔTE</b></u></p>	<b>26</b> Samoussa de légumes Sauté de dinde Riz Crème dessert - Pain *Gluten, lait, moutarde, arachide, soja, sulfites, fruits à coques	<b>28</b> Salade de pomme de terre Rosbeef Courgettes sautées Brie Fruits de saison *Gluten, lait, soja, sulfites, œuf, arachide, fruits à coques	<b>29</b> Saucisson cornichons Truite Gratin de chou-fleur (Emmental, béchamel) Fruits de saison *Gluten, lait, sulfites, fruits à coques, œuf

CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE MODIFICATION EN FONCTION DES COURS ET DES ARRIVAGES  
 CERTAINES REPETITIONS SONT VOLONTAIRES AFIN DE PROFITER AU MAXIMUM DES PRODUITS DE SAISON.