



RESTAURATION SCOLAIRE



du 2 au 27
septembre 2024

	Semaine du 2 au 6 septembre	Semaine du 9 au 13 septembre	Semaine du 16 au 20 septembre	Semaine du 23 au 27 septembre	
LUNDI	Melon Cordon bleu Coquillettes Saint-Paulin Bio Fruit de saison	Carottes râpées Raviolis au boeuf Salade verte Cantal AOP Fruit de saison	Tartare de légumes du soleil Chipolatas de dinde Mogettes à la tomate Mini brin Fruit de saison	Betteraves Steak hâché à l'échalotte Frites Camembert Fruit de saison	
MARDI	Oeuf dur mayonnaise Egréné de pois Bio façon chili Riz basmati Babybel Brassé végétal ananas	Salade coleslaw Bouchées panées Haricots verts Gouda Bio Brassé végétal nature	Lentilles aux oignons Omelette nature Brunoise provençale P'tit Louis Brassé végétal framboise	Céleri rémoulade Gratin de crozets au comté L'onctueux pomme / poire Cake aux fruits confits	
JEUDI	Tartare de tomates Sauté de porc fermier plein air AOP à la provençale Purée de pommes de terre L'onctueux fraise Fruit de saison	Radis beurre Sauté de poulet au curry Crozets Liégeois pomme / banane / chocolat Palet breton	Melon Rougail saucisse Riz basmati Yaourt nature Fruit de saison	Carottes râpées Emincé de dinde à la crème Pommes de terre vapeur Yaourt nature Compote	
VENDREDI	Taboulé libanais Pané de colin d'Alaska Poêlée ratatouille Petit suisse Madeleine choco noisette	Rosette Filet de lieu noir à la provençale Riz Yaourt nature Gâteau basque	Terrine de campagne Beignets de poisson Epinards à la crème Madame Loïk à tartiner Tarte coco	Rillettes de porc Poisson meunière Fondue de poireaux Emmental Tarte normande	



Les règlements européen du 25 octobre 2011 (n°1169/2011) stipulent que les consommateurs doivent pouvoir accéder directement à l'information des denrées alimentaires emballées et pré-emballées au moyen de l'étiquetage. Cette mesure tend à mettre en surbrillance la liste des substances allergènes. Le décret 2015-447 du 17 avril 2015 relate les mesures que doivent prendre les exploitants du secteur alimentaire pour information leurs consommateurs à propos des 14 allergènes majeurs (contenus dans les plats servis et denrées alimentaires non pré-emballées).

La liste des allergènes est disponible sur le site internet communal : www.mairie-hauterive.fr

Repas végétarien