



# RESTAURATION SCOLAIRE



du 30 septembre  
au 18 octobre 2024

	Semaine du 30 septembre au 4 octobre	Semaine du 7 au 11 octobre	Semaine du 14 au 18 octobre		
LUNDI	<b>Blanc de poireaux en vinaigrette</b> <b>Paleron de boeuf confit</b> <b>Fusillis au beurre Bio</b> <b>Babybel Bio</b> <b>Orange</b>	<b>Macédoine mayonnaise</b> <b>Boulette de volaille</b> <b>Spaghettis sauce tomate</b> <b>Petit croc'lait Bio</b> <b>Madeleine Bio</b>	<b>Radis beurre</b> <b>Tomate farcie</b> <b>Riz Bio basmati</b> <b>Petit Filou chocolat</b> <b>Cocktail de fruits au sirop</b>		
MARDI	<b>Oeuf poché sur mâche</b> <b>Gratin de pommes de terre forestier</b> <b>Rondelé ail et fines herbes</b> <b>Cocktail de fruits</b>	<b>Salade coleslaw</b> <b>Lasagnes épinards ricotta</b> <b>Yaourt brassé Bio aux fruits mixés</b> <b>Compote de pommes Bio</b>	<b>Carottes râpées</b> <b>Omelette Bio</b> <b>Piperade</b> <b>Port Salut</b> <b>Liégeois chocolat Bio</b>		
JEUDI	<b>Salade alsacienne</b> <b>Rôti de porc au thym</b> <b>Haricots verts Bio</b> <b>Bonbel</b> <b>Beignet fourré choco noisette</b>	<b>Fonds d'artichauts vinaigrette</b> <b>Sauté de lapin à la moutarde</b> <b>Poêlée rustique</b> <b>Panna cotta au coulis de fruits rouges</b> <b>Mandarine</b>	<b>Pizza au fromage</b> <b>Saucisse</b> <b>Lentilles vertes Bio</b> <b>Vache qui rit Bio</b> <b>Pruneaux au sirop</b>		
VENDREDI	<b>Salade de tomates à la feta</b> <b>Fish burger</b> <b>Frites</b> <b>Société crème</b> <b>Riz au lait nature</b>	<b>Roulé de surimi mayonnaise</b> <b>Blanquette de dinde</b> <b>Riz aux légumes</b> <b>Saint-Nectaire AOP</b> <b>Semoule au lait</b>	<b>Saucisson à l'ail</b> <b>Beignets de poisson</b> <b>Kasha 3 céréales</b> <b>Fromage blanc Bio</b> <b>Kiwi</b>		



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](http://www.mairie-hauterive.fr)

Repas végétarien