



# RESTAURATION SCOLAIRE



du 4 au 29 novembre 2024

	Semaine du 4 au 8 novembre	Semaine du 11 au 15 novembre	Semaine du 18 au 22 novembre	Semaine du 25 au 29 novembre
LUNDI	<p>Velouté de légumes Boulette de volaille au jus Boulgour Fromage blanc BIO pulpe de fraise Poire</p>	<p>FERIE ARMISTICE 1918</p>	<p>Velouté d'asperges Steak hâché de boeuf Les pépinettes Yaourt BIO saveur framboise Coupelle de fruits au sirop</p>	<p>Potage poireaux pommes de terre Saucisse de Toulouse IGP Coeur de blé Crème dessert BIO vanille Compote Pomme banane</p>
MARDI	<p>Tartare de légumes Gratin de pâtes aux légumes Mini Roitelet Madeleine pépites de chocolat BIO</p>	<p>Betteraves vinaigrette Galette panée pois légumes Purée de potiron Camembert BIO Orange</p>	<p>Samossa de légumes Omelette nature Poêlée maraichère Emmental BIO Mousse au chocolat BIO</p>	<p>Coeur de palmier et maïs Boulettes lentilles carottes et oignons BIO Semoule BIO Samos Banane</p>
JEUDI	<p>Pizza Plateron de boeuf braisé Julienne de légumes Gouda BIO Pomme</p>	<p>Radis beurre Choucroute saucisse Mini Babybel Riz au lait</p>	<p>Carottes râpées Hachis parmentier de boeuf Salade verte Yaourt au lait entier aux abricots Clémentine</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise Fricadelle de boeuf aux échalottes Haricots verts Petit croc'lait BIO Palet breton</p>
VENDREDI	<p>Céleri rémoulade Filet de merlu meunière Riz long BIO IGP Yaourt BIO nature sucré Compote pomme banane</p>	<p>Salade de lentilles Filet de lieu noir sauce citron Piperade Faisselle Banane</p>	<p>Terrine de campagne Dos d'églefin Petits pois Bleu d'Auvergne Donut au Nutella</p>	<p>Saucisson à l'ail Meunière de colin Mélange 5 céréales Tomme noire des Pyrénées IGP Pomme</p>



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, fournie par le Traiteur Le Gourmet Fiolant, est disponible sur le site internet communal : [www.mairie-hauterive.fr](http://www.mairie-hauterive.fr)

REPAS VEGETARIEN

