



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



Les règlements européens 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

REPAS VEGETARIEN

