



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade verte BIO vinaigrette orientale	Salade de betteraves BIO vinaigrette nature	***	Coleslaw BIO
S VIANDE					
PLAT		Sauté de porc au jus	Burger de veau au jus	Tortelloni pomodoro mozzarella BIO sauce tomate	Pavé de colin thym citron
S VIANDE		<i>Poisson pané</i>	<i>Omelette nature</i>		
GARNITURE		Chou fleur BIO saveur soleil	Riz pilaf BIO	(plat complet)	Pommes de terre rissolées BIO
LAITAGE		***	Petit suisse aromatisé BIO	Camembert	***
DESSERT		Crème dessert caramel BIO	***	Fruit de saison Fruit de saison	Compote pomme framboise BIO



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqués sur la cuisine



Innovation culinaire



Viande française





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
--	-------	-------	----------	-------	----------

ENTREE	Taboulé à la semoule BIO	Crêpe au fromage	Concombres BIO vinaigrette nature	<p><i>Trio de crudités vinaigrette nature</i></p> <p><i>Boulettes d'agneau navarrin</i></p> <p><i>Cubes de haki pané</i></p> <p><i>Flageolets au jus</i></p> <p><i>Milk shake BIO à framboise</i></p> <p><i>Oufs de Pâques</i></p>	***
S VIANDE					
PLAT	Sauté de poulet au jus	Nuggets de poisson	Moules à la crème		Quenelles nature sauce béchamel
S VIANDE	<i>Emincé de pois sauce blanquette</i>				
GARNITURE	Carottes BIO Vichy	Petits pois BIO saveur jardin	Frites BIO		Haricots verts BIO persillés
LAITAGE	Yaourt nature BIO	***	***		Fraidou
DESSERT	***	Compote de fruits BIO	Crème dessert BIO vanille		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO

Produit issu de l'Agriculture Biologique
 Fabriqués sur la cuisine

Label Rouge
 Innovation culinaire

Race à Viande
 Viande française

Produits Locaux





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
--	-------	-------	----------	-------	----------

ENTREE	Macédoine légumes BIO mayonnaise	Crêpe aux champignons	Salade d'haricots verts BIO	Radis et beurre	***
S VIANDE					
PLAT	Macaroni BIO à la carbonara	Boulettes de veau au jus	Hachi parmentier	Poissonnette	Galette Tex mex
S VIANDE	<i>Macaroni BIO base hindou</i>	<i>Bouchées végétariennes</i>	<i>Brandade de poisson</i>		
GARNITURE	(plat complet)	Epinards BIO béchamel	(plat complet)	Blettes à la tomate	Jardinière de légumes BIO aneth citron
LAITAGE	***	Gouda BIO	Yaourt aromatisé	***	Yaourt nature et sucre
DESSERT	Compote de fruits BIO	***	***	Cookies BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fabriqués sur la cuisine



Label Rouge



Innovation culinaire



Race à Viande



Viande française



Produits Locaux





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
--	-------	-------	----------	-------	----------

ENTREE	Céleri BIO mayonnaise	Chou fleur BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade de coquillettes BIO au pesto	***	Concombres BIO vinaigrette
S VIANDE					
PLAT	Acras de morue	Axoia de bœuf	Nuggets de volaille	Riz BIO à la mexicaine	Burger de veau dijonnaise
S VIANDE		<i>Stick végétarien fromage blanc curry</i>	<i>Nuggets de blé</i>		<i>Croq veggie fromage</i>
GARNITURE	Courgettes BIO à l'ail	Blé BIO	Haricots beurre ciboulette	(plat complet)	Petits pois carottes BIO
LAITAGE	***	Yaourt nature	Emmental	Fromage blanc nature	***
DESSERT	Cake BIO aux pépites de chocolat	***	***	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Donuts au sucre

Produit issu de l'Agriculture Biologique
 Fabriqués sur la cuisine
 Label Rouge
 Innovation culinaire
 Race à Viande
 Viande française
 Produits Locaux



LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 1 avril au 7 avril		MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG													
mar 2 avril	Salade verte bio														
	Sauté de porc au jus	X				X									
	Colin pané		X		X										
	Chou-fleur BIO aux saveurs du soleil														
	Crème dessert bio locale	X													
jeu 4 avril	Tortelloni Pomodoro Mozzarella Bio à la tomate	X	X	X											
	Camembert	X													
	Fruit de saison 1														
	Fruit de saison 2														
ven 5 avril	Salade Coleslaw Bio			X									X		
	Pavé de poisson mariné au thym		X		X										
	Pommes rissolées bio														
	compote pomme framboise bio locale														
Période du 8 avril au 14 avril		MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG													
lun 8 avril	Taboulé a la semoule bio		X												
	Poulet sauté au jus	X				X				X					
	Carottes Vichy bio														
	Yaourt nature BIO et sucre	X													