



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

ENTREE	Macédoine de légumes mayonnaise	***	***	***	Salade de blé BIO parisienne
S VIANDE					
PLAT	Sauté de boeuf BIO au jus	Macaroni BIO cheddar USA à la dinde	Escalope de poulet sauce curry	Semoule africaine BIO	Colin ail et fines herbes
S VIANDE	Cubes de hoki pané	Macaroni BIO base New Delhi BIO	Steak de cabillaud sauce curry		
GARNITURE	Potiron BIO béchamel	(plat complet)	Courgettes BIO persillées	(plat complet)	Chou fleur BIO saveur jardin
LAITAGE	Vache qui rit BIO	Faisselle nature BIO	Yaourt nature BIO	Bûche du Pilat	Milk shake cacao BIO
DESSERT	***	Compote pomme coing	Fruit BIO	Fruit	***
GOUTER			Compote pomme pêche Petit moulé aux noix Pain + chocolat au lait		

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	***	Salade de mâche vinaigrette du terroir	***	Potage Dubarry	Céleri BIO mayonnaise
S VIANDE					
PLAT	Sauté de veau BIO lyonnaise	Filet de limande meunière	Boulettes d'agneau sauce Rougail	Pâtes farcies au fromage BIO sauce ail et fines herbes	Riz lentilles coco et bœuf BIO curry indien
S VIANDE	<i>Boulgour haricots rouges petits pois BIO</i>		<i>Cubes de colin sauce Rougail</i>		<i>Riz lentilles coco égrené BIO c urry indien</i>
GARNITURE	Petits pois à la paysanne	Poêlée de légumes BIO	Polenta BIO	(plat complet)	(plat complet)
LAITAGE	Tomme croûte fleurie	Yaourt aromatisé	Emmental BIO	Fromage blanc aromatisé	Fourme de Montbrison AOP
DESSERT	Fruit	***	Fruit BIO	***	***
GOUTER			Coupelle de purée de fraise Fromage blanc aromatisé Biscottes et miel		

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	Taboulé à la semoule BIO	Carottes BIO râpées assaisonnées	***	Chou blanc vinaigrette à la pomme	***
S VIANDE				Pavé de merlu sauce normande	
PLAT	Sauté de poulet BIO au jus	Bolognaise de bœuf BIO	Nuggets de poisson	Pavé de merlu sauce normande	Œufs durs BIO
S VIANDE	<i>Pané mozzarella</i>	<i>Blé à l'andalouse BIO</i>			
GARNITURE	Poireaux béchamel	Blé BIO	Haricots beurre persillés	Pommes de terre cubes vapeur	Epinards à la crème
LAITAGE	Faisselle nature	Bleu	Petits suisses aromatisés BIO	Camembert BIO	Yaourt à la vanille BIO
DESSERT	***	***	Fruit BIO		Façon brownie BIO
GOUTER			Coupelle de compote pomme pêche Pain Portion de Gouda		

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	Chou rouge BIO et raisins assaisonnés	***	Chou fleur BIO sauce cocktail	***	Salade de coquillettes BIO catalane
S VIANDE					
PLAT	Carbonnade de bœuf BIO à la flamande	Sticks végétariens sauce fraîcheur	Cubes de saumon sauce oseille	Couscous BIO merguez (semoule et légumes couscous BIO)	Hoki pané
S VIANDE	Steak de colin sauce crème			Couscous BIO aux cubes de colin	
GARNITURE	Lentilles BIO cuisinées	Carottes BIO Vichy	Riz BIO pilaf	(plat complet)	Potiron BIO béchamel
LAITAGE	Saint Nectaire AOP	Yaourt nature et sucre	Edam BIO	Fromage blanc aromatisé	Vache qui rit BIO
DESSERT	***	Clafoutis BIO aux griottes	***	Fruit BIO	***
GOUTER			Fruit Fromage frais au sel de Guérande Pain		

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	***	  Coleslaw BIO	***	***	Salade verte BIO vinaigrette nature
S VIANDE					
PLAT	  Sauté de veau BIO au jus	 Colin poêlé	  Emincé de dinde sauce estragon	  Blé BIO et base chili BIO	  Façon hachi parmentier BIO
S VIANDE	  <i>Quiche végétale BIO carotte champignon brocolis</i>		  <i>Hoki sauce estragon</i>		  <i>Gratin campagnard BIO</i>
GARNITURE	 Brocolis saveur soleil	 Haricots verts BIO à la tomate	  Spaghetti BIO	(plat complet)	(plat complet)
LAITAGE	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé	 Saint Paulin	 Bûche du Pilat	 Cantal AOP
DESSERT	Fruit de saison	***	Coupelle de purée pomme fraise	Petit beurre	***
GOUTER			Fruit Faisselle nature et sucre Pain+ beurre		

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	***	***	Endives BIO tzaziki	Rémoulade BIO saveur Provence	Potage de légumes BIO
S VIANDE					
PLAT	Sauté de bœuf BIO provençale	Macaroni BIO carbonara (porc)	Poulet rôti dijonnaise	Steak de cabillaud sauce aioli	Quenelles nature à la crème
S VIANDE	Colin mariné à la provençale	Curry de pois chiches BIO et macaroni BIO (plat complet)	Omelette nature BIO		
GARNITURE	Riz BIO créole	(plat complet)	Jardinière de légumes BIO	Légumes aioli BIO	Ratatouille BIO
LAITAGE	Brie BIO	Fourme de Montbrison AOP	Fromage frais aux fruits BIO	Petits suisses nature	Aimontal BIO
DESSERT	Compote pomme abricot	Fruit BIO	***		***
GOUTER			Fruit Petit suisses nature et sucre Gâteau BIO Provence amande citron		

BIO = Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqués sur la cuisine



Innovation culinaire



Viande française

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 23 février au 1 mars		MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG													
lun 23 février	Macédoine mayonnaise			X		X							X		
	Boeuf sauté bio au jus										X				
	Potiron bio béchamel	X													
	Vache qui rit Bio	X													
mar 24 février	Macaroni au cheddar USA et à la dinde	X	X												
	Faisselle BIO	X													
	Compote pommes coing														
jeu 26 février	Semoule égrené végétal BIO sauce africaine	X	X												
	Bûche du Pilat	X													
	Fruit de saison 1														
ven 27 février	Salade de blé bio à la parisienne		X			X							X		
	Colin ail et fines herbes	X			X										
	Chou-fleur BIO aux saveurs du jardin														
	Milk shake cacao BIO	X													
Période du 2 mars au 8 mars		MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG													
lun 2 mars	Sauté de veau BIO lyonnaise					X									
	Petits pois à la paysanne														
	Tomme blanche	X													
	Fruit de saison 1														
mar 3 mars	Salade de mâche														
	Filet de limande meunière	X	X		X										
	Poêlée de légumes bio														
	Yaourt aromatisé	X													
jeu 5 mars	Potage Dubarry	X													
	Pates farcies au fromage BIO fine herbe	X	X	X											
	Fromage blanc aux fruits	X													
ven 6 mars	Céleri BIO rémoulade Bio			X		X					X		X		
	Riz lentilles coco et boeuf BIO curry indien	X				X	X								
	Fourme de Montbrison AOP	X													

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 9 mars au 15 mars		MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG													
lun 9 mars	Taboulé à la semoule bio		X												
	Sauté de poulet bio au jus										X				
	Emincé de poireau béchamel	X													
	Faisselle et sucre	X													
mar 10 mars	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	Bolognaise BIO														
	Blé bio		X												
	Bleu	X													
jeu 12 mars	Chou blanc râpé sans sauce ajouté														
	Pavé de merlu sauce normande	X			X										
	Pommes cubes vapeur														
	Camembert bio	X													
ven 13 mars	Oeufs durs bio nature			X											
	Epinards hachés à la crème	X													
	Yaourt BIO aromatisé	X													
	Brownies maison	X	X	X						X					

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 16 mars au 22 mars		MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG													
lun 16 mars	Chou rouge râpé Bio assaisonné au raisin					X							X		
	Carbonnade flamande au sauté de boeuf BIO		X			X							X		
	Lentilles BIO cuisinés.														
	Saint Nectaire	X													
mar 17 mars	Stick végétarien enrobante fraîcheur	X	X	X		X									
	Carottes Vichy bio														
	Yaourt nature et sucre	X													
	Clafoutis aux griottes maison	X	X	X											
jeu 19 mars	Couscous merguez		X								X				
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Fruit bio 1														
ven 20 mars	Salade de coquillettes bio à la catalane		X			X							X		
	Filet de hoki pané		X		X										
	Potiron bio béchamel	X													
	Vache qui rit Bio	X													
Période du 23 mars au 29 mars		MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG													
lun 23 mars	Sauté de veau bio au jus										X				
	Brocolis aux saveurs du midi														
	Fromage blanc et sucre														
	Fruit de saison 1														
mar 24 mars	Salade coleslaw BIO			X		X							X		
	Colin poêlé	X	X		X										
	Haricots verts Bio à la tomate														
	Yaourt aromatisé	X													
jeu 26 mars	Blé Bio au chili végétarien Bio		X												
	Bûche du Pilat	X													
ven 27 mars	Salade verte bio														
	Bolognaise BIO														
	Ecrasé de pomme de terre BIO	X													
	Cantal	X													

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 30 mars au 5 avril		MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG													
lun 30 mars	Sauté de boeuf provençale BIO														
	Riz BIO créole														
	Brie pointe BIO	X													
	Compote pomme abricot														
mar 31 mars	Macaroni bio à la carbonara	X	X			X									
	Curry de pois chiche et macaronis BIO		X			X							X		
	Fourme de Montbrison AOP	X													
	Fruit bio 1														
jeu 2 avril	Rémoulade BIO provence			X							X		X		
	Steak haché de cabillaud sauce aïoli	X	X	X	X	X							X		
	Légumes aïoli Bio														
	Fromage frais nature et sucre	X													
ven 3 avril	Potage légumes bio	X													
	Quenelles nature à la crème	X	X	X											
	Ratatouille bio														
	Aimontal BIO	X													

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 23 février au 1 mars		S/viande MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG													
lun 23 février	Macédoine mayonnaise			X		X							X		
	Cube de colin pané		X		X										
	Potiron bio béchamel	X													
	Vache qui rit Bio	X													
mar 24 février	Macaronis BIO et base hindou		X												
	Faisselle BIO	X													
	Compote pommes coing														
Période du 2 mars au 8 mars		S/viande MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG													
lun 2 mars	Boulgour BIO aux haricots rouges et petits pois BIO végétarien		X							X	X				
	Tomme blanche	X													
	Fruit de saison 1														
ven 6 mars	Céleri BIO rémoulade Bio			X		X					X		X		
	Riz lentilles coco et égrené BIO curry indien	X				X	X								
	Fourme de Montbrison AOP	X													
Période du 9 mars au 15 mars		S/viande MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG													
lun 9 mars	Taboulé à la semoule bio		X												
	Pané mozzarella	X	X	X											
	Emincé de poireau béchamel	X													
	Faisselle et sucre	X													
mar 10 mars	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	Blé à l'andalouse BIO		X												
	Bleu	X													

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 16 mars au 22 mars		S/viande MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG													
lun 16 mars	Chou rouge râpé Bio assaisonné au raisin					X							X		
	Steak de colin à la crème	X			X										
	Lentilles BIO cuisinés.														
	Saint Nectaire	X													
jeu 19 mars	Couscous au colin		X		X				X		X				
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Fruit bio 1														
Période du 23 mars au 29 mars		S/viande MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG													
lun 23 mars	Quiche égrené champignons carottes brocolis BIO	X	X	X											
	Brocolis aux saveurs du midi														
	Fromage blanc et sucre														
	Fruit de saison 1														
ven 27 mars	Salade verte bio														
	Gratin campagnard BIO	X													
	Cantal	X													
Période du 30 mars au 5 avril		S/viande MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG													
lun 30 mars	Pavé de poisson mariné à la provençale		X		X										
	Riz BIO créole														
	Brie pointe BIO	X													
	Compote pomme abricot														
mar 31 mars	Curry de pois chiche et macaronis BIO		X			X							X		
	Fourme de Montbrison AOP	X													
	Fruit bio 1														

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 23 février au 1 mars		MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG													
mer 25 février	Escalope de poulet LR au curry	X											X		
	Courgettes bio persillées														
	Yaourt nature bio	X													
	Fruit bio 1														
Période du 2 mars au 8 mars		MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG													
mer 4 mars	Boulettes d'agneau sauce rougail		X			X				X					
	Polenta Bio	X													
	Emmental bio	X													
	Fruit bio 1														
Période du 9 mars au 15 mars		MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG													
mer 11 mars	Nuggets de poisson		X		X										
	Haricots beurres persillés														
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Fruit bio 1														
Période du 16 mars au 22 mars		MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG													
mer 18 mars	Chou-fleur BIO sauce cocktail	X		X		X							X		
	Cubes de saumon sauce oseille	X			X	X									
	Riz bio														
	Edam Bio	X													
Période du 23 mars au 29 mars		MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG													
mer 25 mars	Emincé de dinde LR sauce estragon	X													
	Spaghetti bio		X												
	Saint Paulin	X													
	compote pomme fraise BIO														
Période du 30 mars au 5 avril		MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG													
mer 1 avril	Endives base tzaziki	X				X									
	Poulet LR rôti sauce dijonnaise	X				X							X		
	jardinière bio														
	Petit suisse aux fruits bio	X													

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 23 février au 1 mars		S/Viande													
MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG															
mer 25 février	Steak haché de cabillaud sauce curry	X	X	X	X								X		
	Courgettes bio persillées														
	Yaourt nature bio	X													
	Fruit bio 1														
Période du 2 mars au 8 mars		S/Viande													
MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG															
mer 4 mars	Cubes de Colin sauce rougail				X	X									
	Polenta Bio	X													
	Emmental bio	X													
	Fruit bio 1														
Période du 23 mars au 29 mars		S/Viande													
MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG															
mer 25 mars	Filet de hoki à l'estragon	X			X										
	Spaghetti bio		X												
	Saint Paulin	X													
	compote pomme fraise BIO														
Période du 30 mars au 5 avril		S/Viande													
MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG															
mer 1 avril	Endives base tzaziki	X				X									
	Omelette nature BIO	X		X											
	jardinière bio														
	Petit suisse aux fruits bio	X													

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 23 février au 1 mars		Goûters		MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG												
mer 25 février	Pain 400 g		X													
	Petit moulé saveur aux noix	X					X									
	Coupelle de compote pomme-pêche															
	Chocolat au lait	X								X						
Période du 2 mars au 8 mars		Goûters		MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG												
mer 4 mars	Biscottes		X													
	Miel															
	Fromage blanc aux fruits	X														
	compote pomme fraise BIO															
Période du 9 mars au 15 mars		Goûters		MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG												
mer 11 mars	Pain 400 g		X													
	Portion de gouda	X														
	Coupelle de compote pomme-pêche															
Période du 16 mars au 22 mars		Goûters		MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG												
mer 18 mars	Pain 400 g		X													
	Fromage frais	X														
	Fruit de saison 1															
Période du 23 mars au 29 mars		Goûters		MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG												
mer 25 mars	Pain 400 g		X													
	Beurre	X														
	Faisselle et sucre	X														
	Fruit de saison 1															
Période du 30 mars au 5 avril		Goûters		MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG												
mer 1 avril	Fromage frais nature et sucre	X														
	Fruit de saison 1															
	Gâteau provence aux amandes citron		X	X		X	X									