






















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	***	***	Salade de betteraves vinaigrette	Rémoulade BIO saveur Provence	Potage de légumes BIO
S VIANDE					
PLAT	  Sauté de bœuf BIO provençale	  Macaroni BIO carbonara (porc)	Rillettes de thon	  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)			
GARNITURE	 Riz BIO créole	(plat complet)	Chips	  Légumes aioli BIO	Ratatouille BIO
LAITAGE	Brie BIO	 Fourme de Montbrison AOP	Fromages frais aux fruits BIO	Petits suisses nature	 Aimontal BIO
DESSERT	Compote pomme abricot	Fruit BIO	Fruit		***
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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Concombres BIO vinaigrette orientale	 Salade de pommes de terre à la catalane	 Haricots verts assaisonnés	Crêpe au fromage
S VIANDE					
PLAT		  Sauté de veau BIO bobotie	Œufs durs mayonnaise	  Spaghetti à la méditerranéenne BIO	 Nuggets de poisson
S VIANDE		<i>Bouchées azukis sauce bobotie</i> 			
GARNITURE		  Blé BIO	Chips	(plat complet)	 Brocolis BIO persillés
LAITAGE		 Fournols	P'tit Louis	 Mimolette	Carré BIO
DESSERT		***	Fruit de saison	***	***
GOUTER		Fruit de saison Fromage frais au sel de Guérande Pain + chocolat noir	Compote ananas Petits suisses aromatisés Biscottes + miel	Fruit Yaourt aux fruits Pain au lait	Compote pomme abricot Emmental Pain

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 tortis BIO orientale	 Salade BIO Anglaise (laitue, cheddar, croûtons)	Radis et beurre	 Salade de lentilles
S VIANDE					
PLAT	  Sauté de dinde sauce Amérique	 Colin napolitain	  Boulgour à l'andalouse BIO	 Romagnola BIO	 Roulé de surimi mayonnaise
S VIANDE	  <i>Emincé de pois BIO sauce Amérique</i>			  <i>Riz New Delhi BIO</i>	
GARNITURE	Pommes de terre rissolées	 Printanière de légumes BIO saveur jardin	(plat complet)	 Riz créole BIO	Chips
LAITAGE	Saint Morêt BIO	Yaourt aromatisé	 Saint Paulin	Fromage blanc BIO	Emmental
DESSERT	 Fruit	***	***	***	Fruit
GOUTER	Compote pomme pruneau Fromage blanc aromatisé Pain de mie + confiture	Fruit Pavé 1/2 sel Pain	Compote pomme poire Yaourt aromatisé Pain + beurre	Fruit Portion de Gouda Pain	Compote pomme abricot Briquette de lait Pain au lait

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	***	***	Salade de riz BIO californienne	Coleslaw BIO	***
S VIANDE					
PLAT	Risoni flageolets poivron curry	Sauté de veau BIO au jus	Boulettes de colin pané et citron	Blé bœuf BIO nippone	Calamars à la romaine
S VIANDE		Quiche végétale BIO à l'emmental		Blé nippone BIO	
GARNITURE	(plat complet)	Carottes BIO Vichy	Epinards BIO béchamel	(plat complet)	Haricots verts BIO provençale
LAITAGE	Yaourt aux fruits	Vache qui rit BIO	Emmental	Bûche du Pilat	Faisselle nature
DESSERT	Petits Beurres	Fruit	***	***	Gâteau BIO à la cerise griotte
GOUTER			Fruit Petits suisses aromatisés Pain + chocolat au lait		

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	  Carottes râpées BIO assaisonnées	***	***	  Salade de coquillettes BIO catalane	
S VIANDE					
PLAT	  Sauté de poulet BIO blanquette	  Semoule façon couscous BIO	 Axoa de bœuf BIO	 Poissonnette	
S VIANDE	  Pavé de merlu sauce blanquette		  Steak de cabillaud bouillabaisse		
GARNITURE	  Lentilles BIO cuisinées	(plat complet)	  Mélange aux 4 céréales BIO	 Poireaux béchamel	
LAITAGE	Tomme croute fleurie	 Fourme de Montbrison AOP	Fromage blanc aromatisé	  Milk shake BIO à la framboise	
DESSERT	***	Compote de pomme	 Fruit	***	
GOUTER			Coupelle de pomme ananas Pavé 1/2sel Pain		

BIO = 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 30 mars au 5 avril		CLSH L'HORME - Accueil de Loisirs L'HORME													
mer 1 avril	Pain 400 g		X												
	Dosette de sauce salade					X							X		
	Salade de Betteraves														
	Rillettes de thon	X		X	X	X							X		
	Chips														
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Fruit de saison 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 6 avril au 12 avril		CLSH L'HORME - Accueil de Loisirs L'HORME													
mar 7 avril	Concombre bio en salade														
	Sauté de veau bio sauce bobotie					X							X		
	Blé bio		X												
	Fournols	X													
mer 8 avril	Pain 400 g		X												
	Dosette de mayonnaise			X		X							X		
	Salade de pommes de terre à la catalane					X							X		
	Oeufs durs			X											
	Chips														
	P'tit Louis	X													
	Fruit de saison 1														
jeu 9 avril	Salade de Haricots verts					X							X		
	Spaghettis à la méditerranéenne BIO		X												
	Mimolette	X													
ven 10 avril	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Nuggets de poisson		X		X										
	Brocolis BIO persillés														
	Carré de l'est 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 13 avril au 19 avril		CLSH L'HORME - Accueil de Loisirs L'HORME													
lun 13 avril	Sauté de dinde LR sauce Amérique														
	Pommes rissolées														
	Saint Morêt BIO	X													
	Fruit de saison 1														
mar 14 avril	Salade de tortis bio à l'orientale		X			X							X		
	Pavé de colin napolitain		X		X										
	Printanière de légumes Bio saveur jardin														
	Yaourt aromatisé	X													
mer 15 avril	Salade BIO anglaise au cheddar	X	X			X							X		
	Boullgour à l'andalouse BIO		X												
	Saint Paulin	X													
jeu 16 avril	Radis														
	Riz romagnola BIO														
	Fromage blanc bio et sucre	X													
ven 17 avril	Dosette de mayonnaise			X		X							X		
	Pain 400 g		X												
	Salade de lentilles										X				
	Roulé de surimi		X	X	X			X	X						
	Chips														
	Emmental	X													
	Fruit de saison 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 6 avril au 12 avril		s/viandes				CLSH L'HORME - Accueil de Loisirs L'HORME										
mar 7 avril	Concombre bio en salade															
	Bouchées azuki		X													
	Blé bio		X													
	Fournols	X														
Période du 13 avril au 19 avril		s/viandes				CLSH L'HORME - Accueil de Loisirs L'HORME										
lun 13 avril	Emincé de pois sauce américaine		X	X												
	Pommes rissolées															
	Saint Morêt BIO	X														
	Fruit de saison 1															
jeu 16 avril	Radis															
	Riz hindou BIO															
	Fromage blanc bio et sucre	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 20 avril au 26 avril		MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG													
lun 20 avril	Pépinette aux flageolets, poivrons curry	X	X										X		
	Yaourt brassé aux fruits	X													
mar 21 avril	Sauté de veau bio au jus										X				
	Carottes Vichy bio														
	Vache qui rit Bio	X													
	Fruit de saison 1														
jeu 23 avril	Salade coleslaw BIO			X		X							X		
	Blé boeuf BIO nippone	X	X							X					
	Bûche du Pilat	X													
ven 24 avril	Calamar à la romaine		X						X						
	Haricots verts Bio à la provençale														
	Faisselle et sucre	X													
	Gâteau rond cerises griottes	X	X	X											
Période du 27 avril au 3 mai		MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG													
lun 27 avril	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	Blanquette de poulet bio	X									X				
	Lentilles BIO cuisinés.														
	Tomme blanche	X													
mar 28 avril	Semoule façon couscous BIO		X								X				
	Fourme de Montbrison AOP	X													
	Compote de pommes														
jeu 30 avril	Salade de coquillettes bio à la catalane		X			X							X		
	Poissonnette		X	X	X					X					
	Emincé de poireau béchamel	X													
	Milk Shake framboise	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 20 avril au 26 avril		S/Viande													
Mairie de L'Horme - Restaurant scolaire du Bourg															
mar 21 avril	Quiche égrené emmental	X	X	X											
	Carottes Vichy bio														
	Vache qui rit Bio	X													
	Fruit de saison 1														
jeu 23 avril	Salade coleslaw BIO			X		X							X		
	Blé égrené BIO végétal nippone	X	X							X					
	Bûche du Pilat	X													
Période du 27 avril au 3 mai		S/Viande													
Mairie de L'Horme - Restaurant scolaire du Bourg															
lun 27 avril	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	Pavé de merlu sauce blanquette	X			X						X				
	Lentilles BIO cuisinés.														
	Tomme blanche	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 20 avril au 26 avril		MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG													
mer 22 avril	Salade de riz bio à la californienne					X							X		
	Boulettes de colin pané		X		X										
	Epinards hachés bio béchamel	X													
	Emmental	X													
Période du 27 avril au 3 mai		MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG													
mer 29 avril	Axoa de boeuf BIO (origine France)														
	Mélange 4 céréales Bio		X												
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Fruit de saison 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 27 avril au 3 mai		S/Viande				MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG										
mer 29 avril	Steak haché de cabillaud sauce bouillabaisse	X	X	X	X											
	Mélange 4 céréales Bio		X													
	Fromage blanc aux fruits	X														
	Fruit de saison 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 6 avril au 12 avril		Goûter													
MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG															
mar 7 avril	Pain 400 g		X												
	Fromage frais	X													
	Fruit de saison 1														
	Chocolat noir									X					
mer 8 avril	Biscottes		X												
	Miel														
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
	Compote pomme ananas														
jeu 9 avril	Petit pain au lait	X	X	X											
	Yaourt brassé aux fruits	X													
	Fruit de saison 1														
ven 10 avril	Pain 400 g		X												
	Emmental	X													
	Compote pomme abricot														

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 13 avril au 19 avril		Goûter													
MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG															
lun 13 avril	Pain de mie		X												
	Confiture de fraises														
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Compote de pommes et pruneaux sans sucre														
mar 14 avril	Pain 400 g		X												
	Pavé demi sel	X													
	Fruit de saison 1														
mer 15 avril	Pain 400 g		X												
	Beurre	X													
	Yaourt aromatisé	X													
	Compote pomme poire														
jeu 16 avril	Pain 400 g		X												
	Portion de gouda	X													
	Fruit de saison 1														
ven 17 avril	Briquette de lait demi écrémé	X													
	Compote pomme abricot														
	Petit pain au lait	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 20 avril au 26 avril		Goûter			MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG											
mer 22 avril	Pain 400 g		X													
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X														
	Fruit de saison 1															
	Chocolat au lait	X								X						
Période du 27 avril au 3 mai		MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG														
mer 29 avril	Pain 400 g		X													
	Pavé demi sel	X														
	Compote pomme ananas															