



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de lentilles BIO cuisinées <i>(tomate, échalote, ciboulette)</i>	***	Tomates vinaigrette basilic	***	 Salade de blé BIO parisienne <i>(basilic, échalote, tomate, maïs)</i>
S/VIANDE					
PLAT	 Macédoine mayonnaise	  Steak de colin sauce orientale <i>(tomate, épices paëlla, cannelle, raisins de corinthe)</i>	  Coquillettes BIO à la bolognaise BIO	  Quenelles nature olives	Œufs durs mayonnaise
S/VIANDE			  Coquillettes à l'italienne BIO <i>(poivrons, lentilles, oignons, tomate)</i>		
GARNITURE	Chips	  Semoule BIO aux légumes	(plat complet)	 Courgettes BIO à l'ail	Chips
LAITAGE	Camembert en portion	 Fourme de Montbrison AOP	Vache qui rit BIO	Carré de l'Est BIO	Petit Louis
DESSERT	Fruit de saison	 Crème dessert chocolat BIO	***	Fruit de saison	Compote de fraise à boire
GOÛTERS	Briquette de lait chocolaté Brioche Pâtes de fruits	Yaourt aromatisé Biscotte + confiture Fruit de saison	Portion d'Edam Pain au lait + chocolat au lait Fruit	Fromage fondu Président Pain Compote de pomme abricot	Yaourt à boire Madeleine Fruit

BIO =Produit issu
de l'Agriculture
Biologique

Fabriqués sur la cuisine



Label Rouge

Innovation
culinaire

Race à Viande



Viande française



Produits Locaux





L'HORME

Semaine du 13/07 au 19/07/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE			***	 Taboulé au boulgour	  Salade de tortis BIO catalane <i>(ciboulette, oignon, poivrons, tomate, olives)</i>
S/VIANDE					
PLAT			 Emincé de poulet BIO au jus	 Rillettes de thon	Calamars à la romaine
S/VIANDE			<i>Omelette nature</i>		
GARNITURE			Ratatouille	Chips	 Petits pois BIO saveur jardin
LAITAGE			 Fourme d'Ambert AOP	Portion de gouda	 Meule de Savoie
DESSERT			 Fruit de saison BIO	Compote de pomme à boire	***
GOÛTERS			Coupelle de compote pomme coing   Yaourt aromatisé Cake BIO à la vanille	Yaourt à boire Petit pain au lait Fruit	Fruit Petit Louis Pain + beurre

BIO =Produit issu
de l'Agriculture
Biologique

Fabriqués sur la cuisine



Label Rouge

Innovation
culinaire

Race à Viande



Viande française



Produits Locaux





L'HORME

Semaine du 20/07 au 26/07/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Mélange de crudités BIO vinaigrette nature	***	 Salade de pommes de terre BIO californienne <i>(ananas, maïs, petits pois, tomates, ciboulette)</i>	  Taboulé à la semoule BIO	 Pastèque BIO
S/VIANDE					
PLAT	 Colin gratiné au fromage	 Boulettes d'agneau basquaise <i>(tomates, oignon, poivrons)</i>	 Roulé de surimi mayonnaise	 Colin crumble pain d'épices	 Chickens wings
S/VIANDE		 <i>Œufs durs sauce basquaise</i>			 <i>Médailillon saumon aneth</i>
GARNITURE	  Blé BIO	 Chou fleur BIO saveur soleil	Chips	 Haricots beurre ciboulette	 Purée de pommes de terre BIO
LAITAGE	 Saint Nectaire AOP	Carré BIO	Petit Louis	 Faisselle nature BIO	Yaourt aromatisé BIO
DESSERT	***	 Fruit de saison BIO	Compote de pomme fraise à boire	***	***
GOÛTERS	Fruit Pain + chocolat au lait Yaourt nature	Compote de pommes Pain de mie Pavé 1/2 sel	Fruit Madeleine Yaourt à boire	Briquette de lait chocolaté Fruit Petit pain au lait	Fruit Fraidou Pain

BIO =Produit issu
de l'Agriculture
Biologique

Fabriqués sur la cuisine



Label Rouge

Innovation
culinaire

Race à Viande



Viande française



Produits Locaux





L'HORME

Semaine du 27/07 au 02/08/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	***	Betteraves BIO vinaigrette nature	Salade de riz BIO parisienne (basilic, échalote, maïs, tomate)	***	Salade de pommes de terre BIO parmentière (œufs, maïs, olives, poivrons rouges et verts)
S/VIANDE					
PLAT	Spirales BIO carbonara (dinde)	Steak de cabillaud ciboulette	Tarte au fromage	Pané de blé	Hoki pané
S/VIANDE	Spirales BIO sauce fromagère				
GARNITURE	(plat complet)	Lentilles BIO cuisinées (oignon, ail, échalote)	Chips	Carottes BIO Vichy	Brocolis BIO persillés
LAITAGE	Bûche du Pilat	Meule BIO Altermonts	Vache qui rit BIO	Fournols	Fromage blanc BIO
DESSERT	Fruit BIO	***	Compote de pomme à boire	Semoule au lait	***
GOÛTERS	Compote pomme pruneau Biscotte + miel Briquette de lait au chocolat	Fruit Pain de mie + chocolat noir Fromage blanc aromatisé	Pâte de fruits Pain Portion de bonbel	Fruit Pain au lait Yaourt aromatisé	Coupelle de pomme pêche Pain Petit Louis

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 6 juillet au 12 juillet		CLSH L'HORME - Accueil de Loisirs L'HORME													
lun 6 juillet	Salade de lentilles bio														
	Sauté de veau bio au jus										X				
	Carottes BIO saveur midi														
	Bûche du Pilat	X													
mar 7 juillet	Steak de colin à l'orientale				X	X									
	Semoule Bio aux petits légumes		X												
	Fourme de Montbrison AOP	X													
	Crème dessert chocolat BIO	X								X					
mer 8 juillet	Tomates														
	Coquillettes à la bolognaise Bio		X												
	Vache qui rit Bio	X													
jeu 9 juillet	Quenelles nature sauce aux olives		X	X											
	Courgettes bio à l'ail														
	Carré de l'est bio	X													
	Fruit de saison 1														
ven 10 juillet	Pastèque bio														
	Blé Bio au chili végétarien Bio		X												
	Yaourt nature bio	X													
Période du 13 juillet au 19 juillet		CLSH L'HORME - Accueil de Loisirs L'HORME													
lun 13 juillet	Concombre bio en salade														
	Sauté de boeuf BIO sauce dijonnaise	X				X							X		
	Pommes cubes vapeur bio														
	Cantal	X													
mer 15 juillet	Emincé de poulet BIO au jus										X				
	Ratatouille														
	Fourme d'Ambert	X													
	Fruit bio 1														
jeu 16 juillet	Melon jaune bio														
	Boulgour façon couscous BIO		X								X				
	Fromage blanc BIO nature	X													
ven 17 juillet	Salade de tortis BIO à la catalane		X			X							X		
	Calamar à la romaine		X						X						
	Petits pois Bio saveur du jardin														
	Meule de Savoie	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 juillet au 26 juillet		CLSH L'HORME - Accueil de Loisirs L'HORME													
lun 20 juillet	Mélange crudités bio										X				
	Poisson blanc gratiné au fromage	X		X	X										
	Blé bio		X												
	Saint Nectaire	X													
mar 21 juillet	boulettes d'agneau basquaise		X							X					
	Chou-fleur BIO aux saveurs du soleil														
	Carré de l'est bio	X													
	Fruit bio 1														
mer 22 juillet	Quenelles nature sauce béchamel	X	X	X											
	jardinière bio														
	Tomme blanche	X													
	riz au lait BIO	X		X											
jeu 23 juillet	Taboulé à la semoule bio		X												
	Poisson blanc crumble de pain d'épices	X	X	X	X										
	Haricots beurre à la ciboulette														
	Faisselle BIO	X													
ven 24 juillet	Pastèque bio														
	Chicken wings LR														
	Purée de pommes de terre bio	X													
	Yaourt BIO aromatisé	X													
Période du 27 juillet au 2 août		CLSH L'HORME - Accueil de Loisirs L'HORME													
lun 27 juillet	Spirales bio à la carbonara (sans porc)	X	X												
	Bûche du Pilat	X													
	Fruit bio 1														
mar 28 juillet	Betteraves BIO														
	Steak haché de cabillaud sauce ciboulette	X	X	X	X	X					X				
	Lentilles bio au jus														
	Meule BIO	X													
mer 29 juillet	Melon jaune bio														
	Sauté de veau bio sauce marengo														
	Haricots verts bio aux parfums du jardin														
	Vache qui rit Bio	X													
jeu 30 juillet	Escalope de blé panée		X	X											
	Carottes Vichy bio														
	Fournols	X													
	Semoule au lait	X	X							X			X		
ven 31 juillet	Salade parmentière Bio			X									X		
	Filet de hoki pané		X		X										
	Brocolis BIO persillés														
	Fromage blanc BIO nature	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 6 juillet au 12 juillet		s/viande CLSH L'HORME - Accueil de Loisirs L'HORME													
lun 6 juillet	Salade de lentilles bio														
	Steak haché de saumon sauce citron	X			X	X									
	Carottes BIO saveur midi														
	Bûche du Pilat	X													
mer 8 juillet															
	Tomates														
	coquille Bio à l'italienne		X			X					X				
	Vache qui rit Bio	X													
Période du 13 juillet au 19 juillet		s/viande CLSH L'HORME - Accueil de Loisirs L'HORME													
lun 13 juillet	Concombre bio en salade														
	Pavé de merlu sauce oseille	X			X	X									
	Pommes cubes vapeur bio														
	Cantal	X													
mer 15 juillet															
	Omelette	X		X											
	Ratatouille														
	Fourme d'Ambert	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 20 juillet au 26 juillet		s/viande CLSH L'HORME - Accueil de Loisirs L'HORME													
mar 21 juillet	Oeufs durs sauce basquaise			X											
	Chou-fleur BIO aux saveurs du soleil														
	Carré de l'est bio	X													
	Fruit bio 1														
ven 24 juillet															
	Pastèque bio														
	Médaille de saumon à l'aneth	X			X	X					X				
	Purée de pommes de terre bio	X													
	Yaourt BIO aromatisé	X													
Période du 27 juillet au 2 août		s/viande CLSH L'HORME - Accueil de Loisirs L'HORME													
lun 27 juillet	Spirales BIO sauce fromagère	X	X												
	Bûche du Pilat	X													
	Fruit bio 1														
mer 29 juillet															
	Melon jaune bio														
	Omelette nature BIO	X		X											
	Haricots verts bio aux parfums du jardin														
	Vache qui rit 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 6 juillet au 12 juillet		Goûter CLSH L'HORME - Accueil de Loisirs L'HORME													
lun 6 juillet	Briquette de lait chocolaté	X													
	Pâte de fruits														
	Brioche		X	X											
mar 7 juillet	Biscottes		X												
	Confiture de fraises														
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit de saison 1														
mer 8 juillet	Petit pain au lait	X	X	X											
	Edam portion														
	Chocolat au lait	X													
	Fruit de saison 1														
jeu 9 juillet	Pain 400 g		X												
	Fromage fondu Président	X													
	Compote pomme abricot														
ven 10 juillet	Yaourt à boire	X													
	Madeleine	X	X	X											
	Fruit de saison 1														
Période du 13 juillet au 19 juillet		Goûter CLSH L'HORME - Accueil de Loisirs L'HORME													
lun 13 juillet	Biscottes		X												
	Miel														
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
	Fruit de saison 1														
mer 15 juillet	Yaourt aromatisé	X													
	Compote pommes coing														
	Cake vanille BIO	X	X	X											
jeu 16 juillet	Petit pain au lait	X	X	X											
	Yaourt à boire	X													
	Fruit de saison 1														
ven 17 juillet	Pain 400 g		X												
	Beurre	X													
	P'tit Louis	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 20 juillet au 26 juillet		Goûter CLSH L'HORME - Accueil de Loisirs L'HORME													
lun 20 juillet	Pain de mie		X												
	Yaourt nature	X													
	Fruit de saison 1														
	Chocolat au lait	X													
mar 21 juillet	Pain 400 g		X												
	Pavé demi sel	X													
	Compote de pommes														
mer 22 juillet	Yaourt à boire	X													
	Fruit de saison 1														
	Madeleine	X	X	X											
jeu 23 juillet	Briquette de lait chocolaté	X													
	Fruit de saison 1														
	Petit pain au lait	X	X	X											
ven 24 juillet	Pain 400 g		X												
	Fraidou	X													
	Fruit de saison 1														
Période du 27 juillet au 2 août		Goûter CLSH L'HORME - Accueil de Loisirs L'HORME													
lun 27 juillet	Biscottes		X												
	Miel														
	Briquette de lait chocolaté	X													
	Compote de pommes et pruneaux sans sucre														
mar 28 juillet	Pain de mie		X												
	Fruit de saison 1														
	Chocolat noir														
	Fromage blanc aux fruits	X													
mer 29 juillet	Pain 400 g		X												
	Bonbel	X													
	Pâte de fruits														
jeu 30 juillet	Petit pain au lait	X	X	X											
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit de saison 1														
ven 31 juillet	Pain 400 g		X												
	P'tit Louis	X													
	Coupelle de compote pomme-pêche														

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 juillet au 12 juillet		Pique-nique CLSH L'HORME - Accueil de Loisirs L'HORME													
lun 6 juillet	Pain 400 g		X												
	Salade de lentilles bio														
	Chips														
	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X		
	Camembert	X													
	Fruit de saison 1														
ven 10 juillet	Pain 400 g		X												
	Dosette de mayonnaise			X		X							X		
	Salade de blé bio à la parisienne		X			X							X		
	Oeufs durs			X											
	Chips														
	P'tit Louis	X													
	Berlingot de compote de pommes fraises														
Période du 13 juillet au 19 juillet		Pique-nique CLSH L'HORME - Accueil de Loisirs L'HORME													
jeu 16 juillet	Pain 400 g		X												
	Taboulé boulgour		X			X									
	Rillettes de thon	X		X	X	X							X		
	Chips														
	Portion de gouda	X													
	Berlingot de compote de pommes														

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 juillet au 26 juillet		Pique-nique													
mer 22 juillet	Pain 400 g		X												
	Dosette de mayonnaise			X		X							X		
	Salade parmentière bio à la californienne					X							X		
	Roulé de surimi		X	X	X			X	X						
	Chips														
	P'tit Louis	X													
	Berlingot de compote de pommes fraises														
Période du 27 juillet au 2 août		Pique-nique													
mer 29 juillet	Pain 400 g		X												
	Salade de riz bio à la parisienne					X							X		
	Tarte au fromage	X	X	X											
	Chips														
	Vache qui rit Bio	X													
	Berlingot de compote de pommes														