



L'HORME

Semaine du 31/08 au 06/09/2026

**MARDI**
*Sirop d'accueil***MERCREDI****JEUDI****VENDREDI**

ENTREE		Concombres BIO crème ciboulette	***	***	Salade de tomates BIO vinaigrette du terroir
S VIANDE					
PLAT		Riz BIO à l' <i>égrené végétal</i> BIO tomate	Saucisse de Toulouse BIO sauce rougail (oignon, tomate, herbe de Provence)	Bouchées épinards ricotta BIO	Steak de cabillaud sauce aurore (crème, tomate, oignon)
S VIANDE			Cubes de colin sauce rougail		
GARNITURE		(plat complet)	Purée de carottes BIO	Courgettes BIO à la tomate	Macaroni BIO semi complètes
LAITAGE		Meule BIO Altermonts	Fromage blanc BIO	Vache qui rit BIO	Yaourt à la mûre BIO
DESSERT		***	Fruit	Cake BIO aux pralines roses	***
GOUTER			Compote pomme vanille Pain de mie Emmental		

BIO = Produit issu
de l'Agriculture
Biologique

Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqués sur la cuisine

Innovation
culinaire

Viande française



L'HORME

Semaine du 07/09 au 13/09/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	***	***	***	 Pastèque BIO	  Salade de lentilles BIO
S VIANDE					
PLAT	 Colin thym citron	  Sauté de veau BIO au jus	  Escalope de poulet sauce estragon (crème, mélange 3 légumes, estragon)	  Blé bœuf BIO carottes	  Quenelles nature à la crème
S VIANDE		 Limande meunière	 Médaillon saumon sauce estragon	  Blé égrené BIO carottes	
GARNITURE	 Brocolis BIO saveur soleil	  Flageolets BIO	Pommes rissolées BIO et ketchup	(plat complet)	  Poêlée de légumes BIO (carottes, haricots verts, choux fleurs)
LAITAGE	 Faisselle BIO	Carré de l'Est BIO	Petits suisses aromatisés BIO	Yaourt nature et sucre	 Fourme de Montbrison AOP
DESSERT	  Cake BIO pâte de cacao noisette	Compote pomme banane	 Fruit BIO	***	***
GOUTER			Compote pomme fraise Pain Fromage fondu Président		

BIO = Produit issu
de l'Agriculture
Biologique

Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqués sur la cuisine

Innovation
culinaire

Viande française



L'HORME

Semaine du 14/09 au 20/09/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	***	  Salade de pommes de terre BIO des Alpes <i>(moutarde, miel, mimolette, mayonnaise)</i>	Salade verte vinaigrette moutarde à l'ancienne	  Salade de tomates BIO vinaigrette basilic	***
S VIANDE					
PLAT	  Doube de bœuf BIO à la provençale <i>(champignon, carotte, tomate, olive, thym)</i>	 Hoki pané	 Boulettes d'agneau navarin <i>(tomate, oignon, navet, herbes de Provence)</i>	  Curry de pois chiches et semoule BIO <i>(pois chiches, tomates, oignon, curry, cumin)</i>	 Jambon blanc
S VIANDE	  Pavé de merlu provençale		  Jambalaya BIO <i>(haricots rouges, carottes, tomate, paprika)</i>		Omelette nature
GARNITURE	  Macaronis semi complètes BIO	 Haricots verts BIO saveur jardin	 Riz créole BIO	(plat complet)	  Purée de courgettes BIO
LAITAGE	Camembert BIO	 Faisselle nature BIO	Emmental BIO	  Milk shake BIO fraise vanille	 Tomme croûte fleurie
DESSERT	 Crème dessert caramel BIO	***		***	 Fruit BIO
GOUTER			Fruit Yaourt aux fruits Pain de mie + chocolat		

BIO = Produit issu
de l'Agriculture
Biologique

Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqués sur la cuisine

Innovation
culinaire

Viande française



L'HORME

Semaine du 21/09 au 27/09/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	  Carottes râpées BIO vinaigrette	***	Melon	 Pastèque BIO	***
S VIANDE					
PLAT	  Sauté de veau BIO aux olives	 Boulettes de colin pané citronné	  Torti BIO sauce fromagère à la dinde	  Façon hachi parmentier BIO	Œufs durs
S VIANDE	  <i>New Delhi BIO</i> (lentilles, pois chiches, carottes, poireaux, épices tandoori)		  <i>Torti BIO sauce fromagère</i>	  <i>Hachi lentilles tomates BIO</i>	
GARNITURE	  Blé BIO	 Petits pois BIO à la lyonnaise	(plat complet)	(plat complet)	 Epinards BIO béchamel
LAITAGE	 Meule de Savoie	Fromage blanc nature et sucre	Gouda BIO	 Yaourt à la mangue BIO	Edam
DESSERT	***	  Clafoutis BIO à la pêche	***	***	  Purée de pommes BIO caramel beurre salé
GOUTER			Fruit Lait Madeleine		

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 28/09 au 04/10/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	***	  Coleslaw BIO	  Tomates BIO vinaigrette orientale	***	 Salade de riz BIO niçoise
S VIANDE					
PLAT	  Sauté de bœuf BIO dijonnaise	Calamars à la romaine	  Rôti de dinde sauce hongroise (champignon, tomate, oignon ail, piment)	  Coquillettes BIO à la mexicaine BIO (haricots rouges, tomate, poivron, paprika)	 Colin crumble pain d'épice
S VIANDE	Pané mozzarella		  Médaillon cabillaud sauce hongroise		
GARNITURE	  Carottes BIO Vichy	  Lentilles BIO au jus	Jardinière de légumes BIO (Petites pois, navets, carottes)	(plat complet)	  Chou fleur BIO saveur soleil
LAITAGE	 Bleu	Yaourt aromatisé	Petits suisses nature BIO	 Bûche du Pilat	Vache qui rit BIO
DESSERT	 Fruit BIO	***	***	 Compote de poire BIO	***
GOUTER			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 05/10 au 11/10/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis et beurre	***	 Salade de pommes de terre BIO parisienne	***	 Salade verte BIO vinaigrette orientale
S VIANDE					
PLAT	  Sauté de veau BIO au jus	  Haricots rouges sauce chili et riz créole BIO	 Chicken wings	 Limande meunière	  Spirales BIO bolognaise BIO
S VIANDE	  Hachi végétarien BIO		Bouchées de blé		  Spirales BIO houmous BIO
GARNITURE	  Purée de butternut BIO	(plat complet)	 Poêlée de légumes colorés (duo de carottes jaunes et oranges, courgettes, tomates)	  Courgettes BIO à la provençale	(plat complet)
LAITAGE	 Saint Paulin	Carré de l'Est BIO	Fromage blanc aromatisé BIO	Yaourt nature	 Meule BIO Altermonts
DESSERT	***	 Fruit BIO	***	  Gâteau BIO amande poire marron	***
GOUTER			  Cake BIO au chocolat Fruit Petits suisses nature		

BIO = Produit issu
de l'Agriculture
Biologique

Fabriqués sur la cuisine



Label Rouge

Innovation
culinaire

Race à Viande



Viande française



Produits Locaux

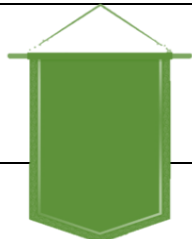




L'HORME



Semaine du goût 12/10 au 18/10/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 <i>Betteraves</i> BIO <i>vinaigrette du terroir</i>	***	 ***	 <i>Potage Breton</i> BIO	
S VIANDE					
PLAT	 <i>Ragout de bœuf</i> BIO <i>bourguignonne</i>	 <i>Colin gratiné au fromage</i>	 <i>Coquillettes</i> BIO <i>carbonara au thon</i>	 <i>Quenelles nature</i> <i>béchamel</i>	 <i>Brouet de chap</i> (cannelle, gingembre, 4 épices, amand en poudre, ail...)
S VIANDE	 <i>Gratin campagnard</i> BIO				 <i>Fmincé de pois</i> BIO <i>miel gingembre amandes</i>
GARNITURE	 <i>Pommes de terre</i> BIO <i>des paysans à la vapeur</i>	 <i>Purée de panais</i> BIO	(plat complet)	 <i>Haricots verts</i> BIO et <i>champignons</i> BIO	 <i>Carottes</i> BIO et navets BIO à la crème
LAITAGE	 <i>Cantal</i> AOP	<i>Camembert</i>	<i>Petits suisses nature</i> BIO	<i>Fmental</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>
DESSERT	 	 <i>Fruit de saison</i> BIO	 <i>Crème dessert au</i> <i>chocolat</i> BIO	****	 <i>Gâteau</i> BIO à la <i>rhubarbe</i>
GOUTER			Gourde de compote 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