L'HORME

Semaine du 02/11 au 08/11/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis et beurre	***	Chou blanc BIO aux abricots et amandes vinaigrette à la pomme	***	Laitue iceberg vinaigrette nature
S VIANDE					
PLAT	Blanquette de sauté de veau	Pavé de colin napolitain *(sauce tomate, oignon, chapelure)*	Emincé de poulet BIO au jus	Omelette nature BIO	Blé bœuf BIO crémeux champignons
S VIANDE	*Hachi végétarien BIO*		*Poisson pané*		*Blé égrené BIO crémeux champignons*
GARNITURE	Purée de pommes de terre BIO	Emincé de poireaux BIO béchamel	Spirale BIO	Poêlée de légumes colorés *(pommes de terre, carottes, courgettes tomate)*	(plat complet)
LAITAGE	Meule BIO Altermonts	Petits suisses aromatisés	Fromage blanc BIO	Yaourt à la fraise BIO	Fourme de Montbrison AOP
DESSERT	***	Moëlleux BIO myrtille citron	***	Purée de pommes BIO à la cannelle	***
GOUTER			Petit moulé aux noix Pain Fruit		

BIO = Produit issu de l'Agriculture Biologique

Fabriqués sur la cuisine

Label Rouge

Innovation culinaire

Race à Viande

Viande française

Produits Locaux

ELIOR

L'HORME

Semaine du 09/11 au 15/11/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Taboulé à la semoule BIO	Potage paysan BIO *(pommes de terre, poireaux)*		***	***
S VIANDE					
PLAT	Sauté de porc au jus	Tortelloni pomodoro mozzarella BIO sauce tomate		Hoki pané	Gratin de pommes de terre BIO à la dinde
S VIANDE	*Gâteau d'œuf BIO*				*Palets carottes et gratin de pommes de terre BIO*
GARNITURE	Carottes BIO colombo	(plat complet)		Courgettes BIO à la tomate	(plat complet)
LAITAGE	Vache qui rit BIO	Bûche du Pilat		Yaourt aromatisé	Faisselle nature BIO
DESSERT	***	***		Cake BIO pomme fraise vanille	Fruit BIO
GOUTER					

BIO = Produit issu de l'Agriculture Biologique

Label Rouge

Race à Viande

Produits Locaux

Fabriqués sur la cuisine

Innovation culinaire

Viande française

ELIOR

L'HORME

Semaine du 16/11 au 22/11/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Céleri BIO mayonnaise	***	Haricots verts BIO assaisonnés	Salade de betteraves BIO vinaigrette du terroir	***
S VIANDE					
PLAT	Carbonnade de bœuf BIO à la flammande	Nuggets de poisson	Rôti de dinde sauce basquaise	Quenelles nature à béchamel	Steak de cabillaud sauce crème
S VIANDE	*Pavé de merlu sauce waterzoï* (julienne de légumes, oignon, crème, ail)		*Médaillon saumon sauce basquaise*		
GARNITURE	Riz BIO créole	Purée de butternut BIO	Polenta BIO	Brocolis BIO saveur soleil	Lentilles BIO cuisinées
LAITAGE	Bleu	Yaourt à la noix de coco BIO	Fraidou	Fromage blanc nature	Saint Nectaire AOP
DESSERT	***	Fruit BIO	***	***	Compote pomme ananas
GOUTER			Gâteau rond BIO zestes de mandarine Fruit Petit suisse aromatisé		

BIO = Produit issu de l'Agriculture Biologique

Label Rouge

Race à Viande

Produits Locaux

Fabriqués sur la cuisine

Innovation culinaire

Viande française

ELIOR

L'HORME

Semaine du 23/11 au 29/11/2026

Menu Cinéma

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	***	Chou rouge BIO et maïs BIO assaisonnés	***	Carottes bâtonnets sauce cocktail	Salade de blé BIO à l'orientale
S VIANDE					
PLAT	Limande meunière	Coquillettes BIO à la romagnola BIO	Paëlla au colin (riz BIO)	Sauté de poulet BIO sauce Amérique	Pané mozzarella
S VIANDE		*Coquillettes BIO tomates méditerrannéenne BIO*		*Emincé de pois BIO sauce Amérique*	
GARNITURE	Chou romanesco	(plat complet)	(plat complet)	Frites et ketchup	Haricots verts BIO à la tomate
LAITAGE	Fromage blanc aromatisé	Tomme croûte fleurie	Petits suisses nature BIO	Milk shake BIO mangue vanille	Saint Paulin
DESSERT	Fruit BIO	***	Fruit BIO	***	***
GOUTER			Compote pomme pruneau Briquette de lait 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

ELIOR

L'HORME

Semaine du 30/11 au 06/12/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pommes de terre BIO des Alpages *(fromage blanc, mayonnaise, moutarde à l'ancienne, dés de mimolette)*	Trio de crudités *(carottes jaunes, carottes oranges, navets)* vinaigrette nature	Salade de lentilles BIO cuisinées	***	***
S VIANDE					
PLAT	Daube de bœuf BIO à la provençale	Blé BIO jambalaya BIO *(haricots rouges, tomates, oignons, poivron, épices)*	Escalope de poulet au curry	Colin brésilien	Couscous merguez (semoule et légumes couscous BIO)
S VIANDE	*Pavé de merlu à la provençale*		*Sticks végétariens sauce fromage blanc curry*		*Couscous au poisson*
GARNITURE	Carottes Vichy BIO	(plat complet)	Epinard BIO béchamel	Petits pois BIO à la lyonnaise	(plat complet)
LAITAGE	Saint Morêt BIO	Cantal AOP	Mimolette	Yaourt à la mangue BIO	Yaourt nature
DESSERT	***	***	***	Quatre quarts BIO au miel	Fruit BIO
GOUTER			Cake BIO à la vanille Fruit Petit suisse nature		

BIO = Produit issu de l'Agriculture Biologique

Fabriqués sur la cuisine

Label Rouge

Innovation culinaire

Race à Viande

Viande française

Produits Locaux

ELIOR

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 2 novembre au 8 novembre									MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG						
lun 2 novembre	Radis														
	Blanquette de veau FR sauce blanquette	X									X				
	Ecrasé de pomme de terre BIO	X													
	Meule BIO	X													
mar 3 novembre	Pavé de colin napolitain		X		X										
	Poireaux bio béchamel	X													
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
	Moelleux myrtille et citron	X	X	X		X									
jeu 5 novembre	Omelette nature BIO	X		X											
	Poêlée de légumes colorée														
	Yaourt BIO aromatisé	X													
	Purée de pommes cannelle														
ven 6 novembre	Laitue Iceberg														
	Blé boeuf BIO crémeux champignons	X	X												
	Fourme de Montbrison AOP	X													
Période du 9 novembre au 15 novembre									MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG						
lun 9 novembre	Taboulé à la semoule bio		X												
	Sauté de porc STD au jus										X				
	Gâteau d'oeufs bio	X	X	X											
	Carottes Bio saveur colombo										X		X		
	Vache qui rit Bio	X													
mar 10 novembre	Potage aux poireaux et aux pommes de terre														
	Tortelloni Pomodoro Mozzarella Bio à la tomate	X	X	X											
	Bûche du Pilat	X													
jeu 12 novembre	Filet de hoki pané		X		X										
	Courgettes bio à la tomate														
	Yaourt aromatisé	X													
	Cake pomme fraise vanille BIO	X	X	X											
ven 13 novembre	Façon tartiflette à la dinde	X				X									
	Faisselle BIO	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 16 novembre au 22 novembre									MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG						
lun 16 novembre	Céleri BIO rémoulade BIO			X		X					X		X		
	Carbonnade flamande au sauté de boeuf BIO		X			X							X		
	Riz BIO créole														
	Bleu	X													
mar 17 novembre	Nuggets de poisson		X		X										
	Ecrasé de pdt BIO et potiron BIO	X													
	Yaourt BIO aromatisé	X													
	Fruit bio 1														
jeu 19 novembre	Betteraves BIO														
	Quenelles nature sauce béchamel	X	X	X											
	Brocolis bio aux saveurs du midi														
	Fromage blanc et sucre	X													
ven 20 novembre	Steak haché de cabillaud sauce crème	X	X	X	X										
	Lentilles BIO cuisinés.														
	Saint Nectaire	X													
	Compote pomme ananas														

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 novembre au 29 novembre									MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG						
lun 23 novembre	Filet de limande meunière	X	X		X										
	Choux romanesco														
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Fruit bio 1														
mar 24 novembre	Chou rouge Bio râpé assaisonné au maïs					X							X		
	Coquillettes à la Romagnola BIO		X												
	Tomme blanche	X													
jeu 26 novembre	Batonnets de carottes														
	Sauté de poulet LR sauce Amérique														
	Frites BIO														
	Milk shake BIO mangue vanille	X				X									
ven 27 novembre	Salade de blé bio à l'orientale		X			X							X		
	Pané mozzarella	X	X	X											
	Haricots verts Bio à la tomate														
	Saint Paulin	X													
Période du 30 novembre au 6 décembre									MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG						
lun 30 novembre	Salade des Alpages BIO	X	X	X		X							X		
	Daube de boeuf BIO provençale					X									
	Carottes Vichy bio														
	Saint Morêt BIO	X													
mar 1 décembre	Trio crudités										X				
	Blé BIO et jambalaya BIO		X												
	Cantal	X													
jeu 3 décembre	Colin sauce brésilienne	X			X										
	Petits pois bio à la lyonnaise														
	Yaourt BIO aromatisé	X													
	Quatre quarts BIO au miel		X	X											
ven 4 décembre	Couscous merguez		X								X				
	Yaourt nature et sucre	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 2 novembre au 8 novembre		S/Viande							MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG						
lun 2 novembre	Radis														
	Hachis à l'égrené de pois BIO	X													
	Meule BIO	X													
ven 6 novembre	Laitue Iceberg														
	Blé égrené BIO crémeux champignons végé	X	X												
	Fourme de Montbrison AOP	X													
Période du 9 novembre au 15 novembre		S/Viande							MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG						
lun 9 novembre	Taboulé à la semoule bio		X												
	Gâteau d'oeufs bio	X	X	X											
	Carottes Bio saveur colombo										X		X		
	Vache qui rit Bio	X													
ven 13 novembre	Palet carotte herbes BIO		X												
	Pommes de terre bio au gratin	X													
	Faisselle BIO	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 16 novembre au 22 novembre	**S/Viande**								MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG						
lun 16 novembre	Céleri BIO rémoulade BIO			X		X					X		X		
	Pavé de merlu sauce waterzoï	X			X						X				
	Bleu	X													
Période du 23 novembre au 29 novembre	**S/Viande**								MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG						
mar 24 novembre	Chou rouge Bio râpé assaisonné au maïs					X							X		
	Coquillette bio sauce tomate méditerranéenne bio	X	X												
	Tomme blanche	X													
jeu 26 novembre	Batonnets de carottes														
	Emincé de pois sauce amérique		X	X											
	Frites BIO														
	Milk shake BIO mangue vanille	X				X									
Période du 30 novembre au 6 décembre	**S/Viande**								MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG						
lun 30 novembre	Salade des Alpages BIO	X	X	X		X							X		
	Pavé de merlu sauce provençale				X										
	Carottes Vichy bio														
	Saint Morêt BIO	X													
ven 4 décembre	Couscous au colin		X		X				X		X				
	Yaourt nature et sucre	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 2 novembre au 8 novembre		mercredis				MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG									
mer 4 novembre	Chou blanc BIO aux abricots amandes vgt pomme					X	X						X		
	Emincé de poulet BIO au jus										X				
	Spirales bio		X											X	
	Fromage blanc bio et sucre	X													
Période du 16 novembre au 22 novembre						MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG									
mer 18 novembre	Salade de Haricots verts bio					X							X		
	Rôti de dinde LR sauce basquaise														
	Polenta Bio	X													
	Fraidou	X													
Période du 23 novembre au 29 novembre						MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG									
mer 25 novembre	Paëlla au poisson				X			X	X						
	Petit suisse nature bio et sucre	X													
	Fruit bio 1														
Période du 30 novembre au 6 décembre						MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG									
mer 2 décembre	Salade de lentilles bio														
	Escalope de poulet LR au curry	X											X		
	Epinards hachés bio béchamel	X													
	Mimolette	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 2 novembre au 8 novembre		**mercredis S/Viande**				MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG									
mer 4 novembre	Chou blanc BIO aux abricots amandes vgt pomme					X	X						X		
	Colin pané		X		X										
	Spirales bio		X											X	
	Fromage blanc bio et sucre	X													
Période du 16 novembre au 22 novembre						MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG									
mer 18 novembre	Salade de Haricots verts bio					X							X		
	Médaillon de saumon sauce basquaise				X					X					
	Polenta Bio	X													
	Fraidou	X													
Période du 30 novembre au 6 décembre						MAIRIE DE L'HORME - MERCREDI SCOLAIRE DU BOURG									
mer 2 décembre	Salade de lentilles bio														
	Stick végétarien enrobante fromage blanc curry	X	X	X		X					X		X		
	Epinards hachés bio béchamel	X													
	Mimolette	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 2 novembre au 8 novembre	**Goûters**					MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG									
mer 4 novembre	Pain 400 g		X												
	Petit moulé saveur aux noix	X					X								
	Fruit de saison 1														
Période du 16 novembre au 22 novembre						MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG									
mer 18 novembre	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
	Gâteau rond zeste mandarine	X	X	X											
	Fruit de saison 1														
Période du 23 novembre au 29 novembre						MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG									
mer 25 novembre	Pain 400 g		X												
	Briquette de lait demi écrémé	X													
	Compote de pommes et pruneaux sans sucre														
	Chocolat au lait	X													
Période du 30 novembre au 6 décembre						MAIRIE DE L'HORME - RESTAURANT SCOLAIRE DU BOURG									
mer 2 décembre	Fromage frais nature et sucre	X													
	Quatre quart BIO à la vanille		X	X											
	Fruit de saison 1														