



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p><u>Menu Roannais</u></p> <p>Pizza aux asperges</p> <p>Omelette à la fourme</p> <p>Brocolis sautés</p> <p>Fourme</p> <p>Brioche à la praline</p>	<p>Salade verte</p> <p>V : Saucisse</p> <p>SPC : Galette végétale</p> <p>sauce tomate</p> <p>Purée</p> <p>Brie</p> <p>Panier de fruits</p>	<p>Salade de haricots vert</p> <p>V : Poisson sauce curry</p> <p>SPC : Pavé curry</p> <p>Boulgour</p> <p>Faisselle</p> <p>Panier de fruits</p>	<p>Grand repas de Christian Tetedoie</p> <p>Salade d'endive et son œuf mollet</p> <p>V : Emincé de bœuf à la bourguignonne</p> <p>SPC : Sauté de champignon salsifis à la bourguignonne</p> <p>Riz aux épices torrifiées</p> <p>Compote pommes verveine</p>	<p>American Dream</p> <p>Coleslaw</p> <p>V : Burger</p> <p>SPC : Burger végétal</p> <p>Potatoes</p> <p>Cheddar</p> <p>Sunday</p>
Soir	<p>Radis</p> <p>V : Pâtes aux fruits de mer</p> <p>SPC : Pâtes aux légumes</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Panier de fruits</p>	<p>La vie en rose</p> <p>Taboulé à la betterave féta</p> <p>Wok de choux rouge, poireaux, orange et noisette</p> <p>Nouille asiatique</p> <p>Babybel</p> <p>Pomme rouge</p>	<p>Menu Lyonnais</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Potée beaujolaise</p> <p>PDT, carottes, navets</p> <p>St marcelin</p> <p>Tartelette diplomate</p> <p>cuizin tour 2023 Seefs</p> <p>Recteur Louis</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>V : Cuisse de poulet</p> <p>SPC : Pavé de haricot rouge</p> <p>Patate douce rôtie</p> <p>Yaourt</p> <p>Panier de fruits</p>	<p>Légende :</p> <p>SPC : Sans Protéine Carnée</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">■</span> Fruit ou légume cru</li> <li><span style="color: green;">■</span> Fruits ou légumes</li> <li><span style="color: red;">■</span> Viande, poisson, œuf</li> <li><span style="color: orange;">■</span> Féculent</li> <li><span style="color: blue;">■</span> Produit laitier</li> <li><span style="color: pink;">■</span> Pâtisserie et produit</li> </ul>

### L'origine des produits



\* « cuisiné ici » recette incluant des produits toléré sous réserve

## MENU DIABÉTIQUE INSULINO-DEPENDANT (DID) 90g

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	1 petite pizza aux asperges de 100g (25) Omelette à la fourme Brocolis sautés + 100g de pâtes (25) Fourme 50g Brioche à la praline (25) 1 tranche de pain (10) <b>Total glucides : 85g</b>	Salade verte V : Saucisse  Ou SPC : 1 Galette végé sauce tomate (13)  320g Purée (48) Brie Banane (20) 2 tranches de pain (20)  SPC : 1 tranche de pain (10)  <b>Total glucides : 88/91g</b>	Salade de haricots vert V : Poisson sauce curry  Ou SPC : 100g Pavé curry (19) 220g Boulgour (55)  Ou SPC 150g Boulgour (37.5)  Faisselle + 1 sachet sucre (8) Fruits sauf banane/raison (13) 1 tranche de pain (10) <b>Total glucides : 86/87.5g</b>	Salade d'endive et son œuf mollet V : Emincé de bœuf à la bourguignonne SPC : Sauté de champignon salsifis à la bourguignonne 170g Riz aux épices torrifié (51) 100g Compote de pommes à la verveine (25) 1 tranche de pain (10) <b>Total glucides : 86g</b>	Coleslaw V : Burger (38)  Ou SPC : Burger végé (38+13) 170g potatoes (34)  Ou SPC : 150g potatoes (30)  Cheddar Fruits sauf banane/raison (13) <b>Total glucides : 85/94g</b>
	Radis 250g de pâtes (62.5) : - aux fruits de mer - ou SPC : aux légumes	110 Taboulé à la betterave féta (20) Wok de choux rouge, poireaux, orange et noisette 200g Nouille asiatique (50) Babybel Pomme rouge (13) 1 tranche de pain (10) <b>Total glucides : 93g</b>	90g Salade de lentilles (13.5) Potée beaujolaise 100g de pomme de terre (15) + carottes, navets +90g Boulgour (22.5) St marcelin 1 Compote (15g) 2 tranches de pain (20) <b>Total glucides : 86g</b>	Soupe de légumes V : Cuisse de poulet  SPC : 100g Pavé de haricot rouge (18)  100g Patate douce rôti (18) + 100g de riz (30) Yaourt + 1 sachet sucre (8) Fruits sauf banane (13) V : 2 tranches de pain (20)  Ou SPC : pas de pain <b>Total glucides : 89g</b>	Légende :  SPC : Sans Protéine Carnée  ■ Fruit ou légume cru ■ Fruits ou légumes ■ Viande, poisson, œuf ■ Féculent ■ Produit laitier ■ Pâtisserie et produit
	Fromage râpé Fruits sauf banane/raison (13) 1 tranche de pain (10) <b>Total glucides : 85.5g</b>				

\*1 tranche de pain = 20g de pain

## MENU DIABÉTIQUE INSULINO-DEPENDANT (DID) 100g

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>1 petite pizza aux asperges de 100g (25) Omelette à la fourme Brocolis sautés + 100g de pâtes (25) Fourme 50g Brioche à la praline (25) 2 tranches de pain (20) <b>Total glucides : 95g</b></p>	<p>Salade verte V : Saucisse</p>	<p>Salade de haricots vert V : Poisson sauce curry</p>	<p>Salade d'endive et son œuf mollet V : Emincé de bœuf à la bourguignonne SPC : Sauté de champignon salsifis à la bourguignonne 200g Riz aux épices torréfier (60) 100g Compote de pommes à la verveine (25) 1 tranche de pain (10) <b>Total glucides : 95g</b></p>	<p>Coleslaw V : Burger (38)</p>
		<p>Ou SPC : 1 Galette végété sauce tomate (13)</p>	<p>Ou SPC : 100g Pavé curry (19)</p>		<p>Ou SPC : Burger végété (38+13)</p>
		<p>320g Purée (48) Brie</p>	<p>260g Boulgour (65)</p>		<p>220g potatoes (44)</p>
		<p>Banane (20) 3 tranches de pain (30)</p>	<p>Ou SPC 190g Boulgour (47.5)</p>		<p>Ou SPC: 200g potatoes (40)</p>
		<p>SPC : 2 tranches de pain (20)</p>	<p>Faisselle + 1 sachet sucre (8) Fruits sauf banane/raison (13) 1 tranche de pain (10)</p>		<p>Cheddar Fruits sauf banane/raison (13)</p>
<p><b>Total glucides : 98/101g</b></p>	<p><b>Total glucides : 96/97.5g</b></p>	<p><b>Total glucides : 95/104g</b></p>			
Soir					<p>Légende :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">■</span> Fruit ou légume cru</li> <li><span style="color: green;">■</span> Fruits ou légumes</li> <li><span style="color: red;">■</span> Viande, poisson, œuf</li> <li><span style="color: orange;">■</span> Féculent</li> <li><span style="color: blue;">■</span> Produit laitier</li> <li><span style="color: pink;">■</span> Pâtisserie et produit</li> </ul>

\*1 tranche de pain = 20g de pain

## MENU DIABÉTIQUE INSULINO-DEPENDANT (DID) 110g

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>1 petite pizza aux asperges de 100g (25) Omelette à la fourme Brocolis sautés + 140g de pâtes (35) Fourme 50g Brioche à la praline (25) 2 tranches de pain (20) <b>Total glucides : 105g</b></p>	<p>Salade verte V : Saucisse</p>	<p>Salade de haricots vert V : Poisson sauce curry</p>	<p>Salade d'endive et son œuf mollet V : Emincé de bœuf à la bourguignonne SPC : Sauté de champignon salsifis à la bourguignonne 250g Riz aux épices torréfier (75) 100g Compote de pommes à la verveine (25) 1 tranche de pain (10) <b>Total glucides : 110g</b></p>	<p>Coleslaw V : Burger (38)</p>
		<p>Ou SPC : 1 Galette végété sauce tomate (13)</p>	<p>Ou SPC : 100g Pavé curry (19)</p>		<p>Ou SPC : Burger végété (38+13)</p>
		<p>300g Purée (45) Brie Banane (20) 3 tranches de pain (30)</p>	<p>260g Boulgour (65) Ou SPC 190g Boulgour (47.5)</p>		<p>170g potatoes (34)</p>
		<p>SPC : 2 tranches de pain (20)  + 1 compote (15) <b>Total glucides : 110g/113g</b></p>	<p>Faisselle + 1 sachet sucre (8) Fruits sauf banane/raison (13) 2 tranches de pain (20) <b>Total glucides : 96/97.5g</b></p>		<p>Ou SPC : 130g potatoes (26)  Cheddar 1 Sunday (37.5) <b>Total glucides : 109.5/114.5g</b></p>
Soir					<p>Légende :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">■</span> Fruit ou légume cru</li> <li><span style="color: darkgreen;">■</span> Fruits ou légumes</li> <li><span style="color: red;">■</span> Viande, poisson, œuf</li> <li><span style="color: orange;">■</span> Féculent</li> <li><span style="color: blue;">■</span> Produit laitier</li> <li><span style="color: pink;">■</span> Pâtisserie et produit</li> </ul>

\*1 tranche de pain = 20g de pain

## MENU HYPOCALORIQUE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p><u>Menu Roannais</u></p> <p>1 Pizza aux asperges Omelette à la fourme 250g Brocolis sautés Fourme <b>Compote</b> 1 tranche de pain</p>	<p>60g Salade verte V : Saucisse SPC : Galette végété sauce tomate 150g Purée Brie Panier de fruits 2 tranches de pain</p>	<p>90g Salade de haricots vert V : Poisson sauce curry SPC : Pavé curry 150g Boulgour Faisselle Panier de fruits 1 tranche de pain</p>	<p><u>Grand repas de Christian Tetedoie</u></p> <p>Salade d'endive et son œuf mollet V : Emincé de bœuf à la bourguignonne SPC : Sauté de champignon salsifis à la bourguignonne 150g Riz aux épices torréfier Compote de pommes à la verveine 1 tranche de pain</p>	<p><u>American Dream</u></p> <p>90g Coleslaw V : Burger SPC : Burger végété 150g Potatoes Cheddar Sunday</p>
Soir	<p>90g Radis V : 250g Pâtes aux fruits de mer SPC : 250g Pâtes aux légumes Fromage râpé Panier de fruits 1 tranche de pain</p>	<p><u>La vie en rose</u></p> <p>80g Taboulé à la betterave féta Wok de choux rouge, poireaux, orange et noisette 150g Nouille asiatique Babybel Pomme rouge 1 tranche de pain</p>	<p><u>Menu Lyonnais</u></p> <p>80g Salade de lentilles Potée beaujolaise PDT, carottes, navets St marcelin Tartelette diplomate cuizin tour 2023 Seefs Recteur Louis 2 tranches de pain</p>	<p>200ml Soupe de légumes V : Cuisse de poulet SPC : Pavé de haricot rouge 150g Patate douce rôti Yaourt Panier de fruits 2 tranches de pain</p>	<p><b>Légende :</b></p> <p><b>SPC :</b> Sans Protéine Carnée</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #90EE90; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruit ou légume cru</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #008000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruits ou légumes</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF0000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Viande, poisson, œuf</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF8C00; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Féculent</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #00BFFF; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Produit laitier</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF69B4; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Pâtisserie et produit</li> </ul>

\*1 tranche de pain = 20g de pain

## MENU PAUVRE EN FIBRES STRICTE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>Omelette nature Pâtes aux légumes Fromage à pâte pressée cuite <i>Compote</i></p>		<p>Poisson sauce curry Boulgour Fromage à pâte pressée cuite <i>Compote</i></p>		
Soir					<p>Légende :</p> <p><b>SPC</b> : Sans Protéine Carnée</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Fruit ou légume cru</li><li>Fruits ou légumes</li><li>Viande, poisson, œuf</li><li>Féculent</li><li>Produit laitier</li><li>Pâtisserie et produit</li></ul>

## MENU DIABÉTIQUE NON INSULINO-DÉPENDANT (DNID)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p><u>1</u> Pizza aux asperges Omelette à la fourme Brocolis sautés Fourme Brioche à la praline</p>	<p>Salade verte V : Saucisse SPC : Galette végété sauce tomate 100g Purée Brie Panier de fruits 1 tranche de pain</p>	<p>Salade de haricots vert V : Poisson sauce curry SPC : Pavé curry 100g Boulgour Faisselle Panier de fruits 1 tranche de pain</p>	<p>Salade d'endive et son œuf mollet V : Emincé de bœuf à la bourguignonne SPC : Sauté de champignon salsifis à la bourguignonne 100g Riz aux épices torrifier Compote de pommes à la verveine 1 tranche de pain</p>	<p>Coleslaw V : Burger SPC : Burger végété 100g Potatoes Cheddar Compote</p>
Soir					<p><b>Légende :</b>  <b>SPC :</b> Sans Protéine Carnée  <span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #90EE90; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruit ou légume cru  <span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #008000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruits ou légumes  <span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #FF0000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Viande, poisson, œuf  <span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #FF8C00; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Féculent  <span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #00BFFF; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Produit laitier  <span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #FF69B4; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Pâtisserie et produit</p>

\*1 tranche de pain = 20g de pain

## MENU SANS GLUTEN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p><b>Entrée féculents</b> Omelette à la fourme Brocolis sautés Fourme <b>Compote</b></p>	<p>Salade verte V : Saucisse SPC : Omelette Purée Brie Panier de fruits</p>	<p>Salade de haricots vert V : Poisson sauce curry SPC : Pavé curry <b>Riz</b> Faisselle Panier de fruits</p>	<p><u>Grand repas de Christian Tetedoie</u> Salade d'endive et son œuf mollet V : Emincé de bœuf à la bourguignonne SPC : Sauté de champignon salsifis à la bourguignonne Riz aux épices torréfier Compote de pommes à la verveine</p>	<p><u>American Dream</u> Coleslaw V : Burger (sans bun) SPC : Burger végé (sans bun) Potatoes Cheddar Sunday</p>
Soir	<p>Radis V : Pâtes sans gluten aux fruits de mer SPC : Pâtes aux légumes Fromage râpé Panier de fruits</p>	<p><u>La vie en rose</u> Betterave féta Wok de choux rouge, poireaux, orange et noisette <b>Pâtes sans gluten</b> Babybel Pomme rouge</p>	<p><u>Menu Lyonnais</u> Salade de lentilles Potée beaujolaise PDT, carottes, navets St marcelin <b>Compote</b></p>	<p>Soupe de légumes V : Cuisse de poulet SPC : Pavé de haricot rouge Patate douce rôti Yaourt Panier de fruits</p>	<p>Légende :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #90EE90; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruit ou légume cru</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #008000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruits ou légumes</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF0000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Viande, poisson, œuf</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF8C00; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Féculent</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #00BFFF; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Produit laitier</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF69B4; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Pâtisserie et produit</li> </ul>

\*1 tranche de pain = 20g de pain



## MENU SANS GRAISSE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p><b>Entrée féculents</b></p> <p>Poisson au four</p> <p>Brocolis sautés</p> <p>Laitage 0-3%</p> <p><b>Compote</b></p> <p>→ Sans huile</p>	<p>Salade verte</p> <p>Volaille grillée</p> <p><b>Ecrasée de pomme de terre</b></p> <p>Laitage 0-3%</p> <p>Panier de fruits</p> <p>→ Sans huile</p>	<p>Salade de haricots vert</p> <p>Poisson au four</p> <p>Boulgour</p> <p>Faiselle (0-3%)</p> <p>Panier de fruits</p> <p>→ Sans huile</p>	<p>Salade d'endive sans oeuf</p> <p>Volaille grillée</p> <p>Riz aux épices torrifié</p> <p>Compote de pommes à la verveine</p> <p>→ Sans huile</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Burger → sans sauce ni fromage</p> <p>Potatoes</p> <p>Laitage 0-3%</p> <p><b>Compote</b></p> <p>→ Sans huile</p>
Soir					<p>Légende :</p> <p><b>SPC</b> : Sans Protéine Carnée</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #90EE90; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruit ou légume cru</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #008000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruits ou légumes</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF0000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Viande, poisson, œuf</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF8C00; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Féculent</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #00BFFF; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Produit laitier</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF69B4; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Pâtisserie et produit</li> </ul>

\*1 tranche de pain = 20g de pain

Sans charcuterie/fromage

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p><u>Menu Roannais</u>                      Pizza aux asperges                      Omelette à la fourme                      Brocolis sautés                      Laitage                      Brioche à la praline</p>	<p>Salade verte                      V : Saucisse                      SPC : Galette végé                      sauce tomate                      Purée                      Laitage                      Panier de fruits</p>	<p>Salade de haricots vert                      V : Poisson sauce curry                      SPC : Pavé curry                      Boulgour                      Faisselle                      Panier de fruits</p>	<p>Salade d'endive et son œuf mollet                      V : Emincé de bœuf à la bourguignonne                      SPC : Sauté de champignon salsifis à la bourguignonne                      Riz aux épices torréfié                      Compote de pommes à la verveine</p>	<p>Coleslaw                      V : Burger                      SPC : Burger végé                      Potatoes                      Laitage                      Sunday</p>
Soir	<p>Radis                      V : Pâtes aux fruits de mer                      SPC : Pâtes aux légumes                      Laitage                      Panier de fruits</p>	<p><u>La vie en rose</u>                      Taboulé à la betterave féta                      Wok de choux rouge, poireaux, orange et noisette                      Nouille asiatique                      Laitage                      Pomme rouge</p>	<p><u>Menu Lyonnais</u>                      Salade de lentilles                      Potée beaujolaise                      PDT, carottes, navets                      Laitage                      Tartelette diplomate                      cuizin tour 2023 Seefs                      Recteur Louis</p>	<p>Soupe de légumes                      V : Cuisse de poulet                      SPC : Pavé de haricot rouge                      Patate douce rôti                      Yaourt                      Panier de fruits</p>	<p>Légende :</p> <p><b>SPC</b> : Sans Protéine Carnée</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #90EE90; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruit ou légume cru</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #008000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruits ou légumes</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF0000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Viande, poisson, œuf</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF8C00; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Féculent</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #00BFFF; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Produit laitier</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF69B4; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Pâtisserie et produit</li> </ul>

## MENU ALLERGÈNES

	lundi 6 juin 2022	mardi 7 juin 2022	mercredi 8 juin 2022	jeudi 9 juin 2022	vendredi 10 juin 2022
Midi					
Entrée					
Plats					
plats sv					
accompagnement					
Laitage					
Dessert					
Entrée					
Plats					
plats sv					
accompagnement					
Laitage					
Dessert					

Légende :  
 (traces et/ou  
 Présence)  
 (G) Gluten  
 (Cr) Crustacés  
 (O) Œufs  
 (P) Poissons  
 (A) Arachides  
 (So) Soja  
 (L) Lait  
 (F) Fruits à  
 coques  
 (Ce) Céleri  
 (M) Moutarde  
 (Se) Sésame  
 (Su) Sulfites  
 (+10mg/kg)  
 (Lu) Lupin  
 (Mo)  
 Mollusques

La cuisine centrale fabrique dans un atelier qui peut utiliser l'ensemble des allergènes,

Nous prêtons une attention importante pour qu'il n'y est pas de contamination croisée des ingrédients.

# Menu du Lundi

Midi

L'origine des produits



# Menu du Mardi

Midi

## L'origine des produits



# Menu du Mercredi

Midi

## L'origine des produits



# Menu du Jeudi

Midi

## L'origine des produits



## Menu du Vendredi

### L'origine des produits

