



## SEMAINE 46

Du lundi 13 au vendredi 17 novembre 2023

Jeudi 16 novembre, journée mondiale de la Chocolatine : faut-il parler de chocolatine ou de petit pain au chocolat ? La réponse variera suivant votre région d'origine, les pro-chocolatine au sud, les pro-petits-pains au nord... mais qui a raison ? imaginée par les Autrichiens August Zang et Ernest Schwarzer, dans leur boulangerie parisienne. C'est en fait une version au chocolat du croissant.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>Coleslaw</p> <p>V : Gratin de fruits de mer pdt</p> <p>SPC : Gratin potimarron pdt</p> <p>Camembert</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Omelette (maison)</p> <p>Sauté de champignons à l'oignon</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Panier de fruits</p>	<p>V : Assiette charcuterie</p> <p>SPC : Terrine de légume</p> <p>V : Sauté canard à l'orange</p> <p>SPC : Sauté lentille corail à l'orange</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc fruits sec</p> <p>Panier de fruits</p>	<p>Salade verte</p> <p>V : Mijoté bœuf à la moutarde</p> <p>SPC : Pavé à la crème</p> <p>Pommes duchesse</p> <p>Cantal</p> <p>Compote</p> <p>Mini chocolatine</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Gnocchi ricotta épinard</p> <p>Comté</p> <p>Tarte pommes</p>
Soir	<p>Salade boulgour à la grecque</p> <p>V : Escalope de volaille à l'oignon</p> <p>SPC : Haricots blancs aux oignons rôtis (blé)</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Buche de chèvre</p> <p>Panier de fruits</p>	<p>Chou râpé</p> <p>V : Rôti de veau</p> <p>SPC : Pavé César</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Petit suisse</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Tartiflette au reblochon (sans viande)</p> <p>Panier de fruits</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>V : Aioli de poisson</p> <p>SPC : Aioli d'œufs</p> <p>Tomme de montagne</p> <p>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: 10px; height: 10px; background-color: #90EE90; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruit ou légume cru</li> <li><span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #008000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruits ou légumes</li> <li><span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #FF0000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Viande, poisson, œuf</li> <li><span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #FFA500; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Féculent</li> <li><span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #00BFFF; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Produit laitier</li> <li><span style="display: inline-block; width: 10px; height: 10px; background-color: #FF69B4; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Pâtisserie et produit</li> </ul>

### L'origine des produits



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	Coleslaw V : 200g Gratin de fruits de mer pdt (7.5)	90g Salade de pâtes (22.5) Omelette (maison) Sauté de champignons à l'oignon <b>+90g de pâtes (22.5)</b> Tomme blanche Banane (20g) 2 tranches de pain (20) <b>Total glucides : 85g</b>	V : Assiette charcuterie SPC : Terrine de légume V : Sauté canard à l'orange SPC : 100g Sauté lentille corail à l'orange (12) V : 210g riz (63) SPC : 170g Riz (51) Fromage blanc fruits sec Fruits sauf banane (13) 1 tranche de pain (10) <b>Total glucides : 86g</b>	Salade verte V : Mijoté bœuf à la moutarde SPC : 110g Pavé à la crème (20.5) 250g Pommes duchesse (50) SPC : 200g Pommes duchesse(40) Cantal 1 Compote (15) 1 mini chocolatine (11) V : 1 tranche de pain (10) SPC : pas de pain <b>Total glucides : 86/86.5g</b>	Carottes râpées 300 Gnocchi ricotta épinard (50) Comté 80g Tarte pommes (28) 1 tranche de pain (10) <b>Total glucides : 88g</b>
	SPC : Gratin potimarron pdt (13.5)				
	+ 120g de riz (36) Camembert 80g Flan pâtissier (24) 2 tranches de pain (20) <b>Total glucides : 87.5/93.5g</b>				
Soir	90g Salade boulgour à la grecque (9) V : Escalope de volaille à l'oignon SPC : 100g Haricots blancs aux oignons rôtis (blé) (11) <b>+ 180g boulgour (45)</b> Haricots beurre Buche de chèvre	Chou râpé V : Rôti de veau SPC : 110g Pavé césar (20.5) 250g Pâtes (62.5) Fromage râpé Petit suisse + 1 sachet de sucre (8g) V : 2 tranches de pain (20)	Salade d'endives 200g Tartiflette au reblochon (sans viande) (15.5) <b>+130g de riz (39)</b> Fruits sauf banane (13) 2 tranches de pain (20) <b>Total glucides : 87.5g</b>	Soupe à l'oignon V : Aioli de poisson SPC : Aioli d'œufs 100g pomme de terre (15) <b>+150g de riz (45g)</b> Tomme de montagne Banane (20g) 1 tranche de pain (10) <b>Total glucides : 90g</b>	Légende : SPC : Sans Protéine Carnée Fruit ou légume cru Fruits ou légumes Viande, poisson, œuf Féculent Produit laitier Pâtisserie et produit

	Fruits sauf banane (13)	SPC : pas de pain			
	2 tranches de pain (20)	Total glucides : 90.5g			
	SPC : 1 tranche de pain				
	Total glucides : 87/88g				

MENU DIABÉTIQUE INSULINO-DEPENDANT (DID) 90g

\*1 tranche de pain = 20g de pain

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	Coleslaw V : 200g Gratin de fruits de mer pdt (7.5) SPC : Gratin potimarron pdt (13.5)	90g Salade de pâtes (22.5) Omelette (maison) Sauté de champignons à l'oignon +130g de pâtes (32.5) Tomme blanche Banane (20g) 2 tranches de pain (20) <b>Total glucides : 95g</b>	V : Assiette charcuterie SPC : Terrine de légume V : Sauté canard à l'orange SPC : 100g Sauté lentille corail à l'orange (12) V : 210g riz (63) SPC : 170g Riz (51) Fromage blanc fruits sec Fruits sauf banane (13) 2 tranches de pain (20) <b>Total glucides : 96g</b>	Salade verte V : Mijoté bœuf à la moutarde SPC : 110g Pavé à la crème (20.5) 250g Pommes duchesse (50) Cantal 1 Compote (15) 1 mini chocolatine (11) V : 1 tranche de pain (10) SPC : pas de pain <b>Total glucides : 96/96.5g</b>	Carottes râpées 300 Gnocchi ricotta épinard (50) Comté 80g Tarte pommes (28) 2 tranches de pain (20) <b>Total glucides : 98g</b>
	+ 150g de riz (45) Camembert 80g Flan pâtissier (24) 2 tranches de pain (20) <b>Total glucides : 96.5/102.5g</b>				
Soir					Légende : SPC : Sans Protéine Carnée  Fruit ou légume cru  Fruits ou légumes  Viande, poisson, œuf  Féculent  Produit laitier  Pâtisserie et produit

\*1 tranche de pain = 20g de pain

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	Coleslaw V : 200g Gratin de fruits de mer pdt (7.5)	90g Salade de pâtes (22.5) Omelette (maison) Sauté de champignons à l'oignon	V : Assiette charcuterie SPC : Terrine de légume V : Sauté canard à l'orange	Salade verte V : Mijoté bœuf à la moutarde SPC : 110g Pavé à la crème (20.5) 250g Pommes duchesse (50)	Carottes râpées 360 Gnocchi ricotta épinard (59) Comté
	SPC : 200g Gratin potimarron pdt (13.5)	+170g de pâtes (42.5)	SPC : 100g Sauté lentille corail à l'orange (12)	1 Compté (15) 1 mini chocolatine (11) V : 2 tranches de pain (20)	80g Tarte pommes (28) 2 tranches de pain (20) <b>Total glucides : 107g</b>
	+ 180g de riz (54) Camembert 80g Flan pâtissier (24) 2 tranches de pain (20) <b>Total glucides : 105.5/111.5g</b>	Tomme blanche Banane (20g) 2 tranches de pain (20) <b>Total glucides : 105g</b>	V : 210g riz (63) SPC : 170g Riz (51)	Cantal 1 Compté (15) 1 mini chocolatine (11) V : 2 tranches de pain (20)	
			Fromage blanc fruits sec Fruits sauf banane (13) 3 tranches de pain (30) <b>Total glucides : 106g</b>	SPC : 1 tranche de pain (10) <b>Total glucides : 106/106.5g</b>	
Soir					Légende : <div style="display: flex; flex-direction: column; gap: 5px;"> <div><span style="color: red;">■</span> SPC : Sans Protéine Carnée</div> <div><span style="color: green;">■</span> Fruit ou légume cru</div> <div><span style="color: blue;">■</span> Fruits ou légumes</div> <div><span style="color: red;">■</span> Viande, poisson, œuf</div> <div><span style="color: orange;">■</span> Féculent</div> <div><span style="color: lightblue;">■</span> Produit laitier</div> <div><span style="color: pink;">■</span> Pâtisserie et produit</div> </div>

\*1 tranche de pain = 20g de pain

## MENU HYPOCALORIQUE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	100g Coleslaw V : Gratin de fruits de mer pdt SPC : Gratin potimarron pdt Camembert Flan pâtissier 1 tranche de pain	90g Salade de pâtes Omelette (maison) Sauté de champignons à l'oignon Tomme blanche Panier de fruits 1 tranche de pain	<i>Entrée de crudité</i> V : Sauté canard à l'orange SPC : Sauté lentille corail à l'orange 150g Riz Fromage blanc fruits sec Panier de fruits 1 tranche de pain	Salade verte V : Mijoté bœuf à la moutarde SPC : Pavé à la crème 150g Pommes duchesse Cantal Compote 1 tranche de pain	100g Carottes râpées 250-300g Gnocchi ricotta épinard Comté Tarte pommes 1 tranche de pain
Soir	100g Salade boulgour à la grecque V : Escalope de volaille à l'oignon SPC : Haricots blancs aux oignons rôtis (blé) Haricots beurre Buche de chèvre Panier de fruits 1 tranche de pain	100g Chou râpé V : Rôti de veau SPC : Pavé césar 150g Pâtes Fromage râpé Petit suisse 1 tranche de pain	Salade d'endives 250g Tartiflette au reblochon (sans viande) Panier de fruits 1 tranche de pain	250ml Soupe à l'oignon V : Aioli de poisson SPC : Aioli d'œufs Tomme de montagne Panier de fruits 1 tranche de pain	<b>Légende :</b> SPC : Sans Protéine Carnée  Fruit ou légume cru  Fruits ou légumes  Viande, poisson, œuf  Féculent  Produit laitier  Pâtisserie et produit

\*1 tranche de pain = 20g de pain

## MENU PAUVRE EN FIBRES STRICTE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>Steak haché Boulgour Fromage à pâte pressé cuite Compote</p>		<p>Sauté canard à l'orange Riz Fromage à pâte pressé cuite Panier de fruits</p>		
Soir					<p>Légende :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>SPC : Sans Protéine Carnée</li><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	100g Coleslaw V : Gratin de fruits de mer pdt SPC : Gratin potimarron pdt Camembert Flan pâtissier 1 tranche de pain	100g Salade de pâtes Omelette (maison) 175g Sauté de champignons à l'oignon Tomme blanche Panier de fruits 1 tranche de pain	V : Assiette charcuterie SPC : Terrine de légume V : Sauté canard à l'orange SPC : Sauté lentille corail à l'orange 100g Riz Fromage blanc fruits sec Panier de fruits 1 tranche de pain	Salade verte V : Mijoté bœuf à la moutarde SPC : Pavé à la crème 100g Pommes duchesse Cantal Compote 1 tranche de pain	100g Carottes râpées 250g Gnocchi ricotta épinard Comté Tarte pommes 1 tranche de pain
Soir					Légende : SPC : Sans Protéine Carnée Fruit ou légume cru Fruits ou légumes Viande, poisson, œuf Féculent Produit laitier Pâtisserie et produit

\*1 tranche de pain = 20g de pain

## MENU SANS GLUTEN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>Coleslaw</p> <p>V : Gratin de fruits de mer pdt (sans farine)</p> <p>SPC : Gratin potimarron pdt</p> <p>Camembert</p> <p><b>Flamby ou compote</b></p>	<p>Salade de pâtes sans gluten</p> <p>Omelette (maison)</p> <p>Sauté de champignons à l'oignon</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Panier de fruits</p>	<p>V : Assiette charcuterie</p> <p>SPC : Terrine de légume</p> <p>V : Sauté canard à l'orange (sans farine)</p> <p>SPC : Sauté lentille corail à l'orange</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc fruits sec</p> <p>Panier de fruits</p>	<p>Salade verte</p> <p>V : Mijoté bœuf à la moutarde (sans farine)</p> <p>SPC : Pavé à la crème</p> <p>Féculent (riz/pdt/pâtes)</p> <p>Cantal</p> <p>Compote</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Pâtes sans gluten</p> <p>ricotta épinard</p> <p>Comté</p> <p><b>compote</b></p>
Soir	<p>Salade boulgour à la grecque</p> <p>V : Escalope de volaille à l'oignon</p> <p>SPC : Haricots blancs aux oignons rôtis (sans blé)</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Buche de chèvre</p> <p>Panier de fruits</p>	<p>Chou râpé</p> <p>V : Rôti de veau</p> <p>SPC : Pavé césar</p> <p>Pâtes sans gluten</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Petit suisse</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Tartiflette au reblochon (sans viande)</p> <p>Panier de fruits</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>V : Aioli de poisson</p> <p>SPC : Aioli d'œufs</p> <p>Tomme de montagne</p> <p>Panier de fruits</p>	<p>Légende :</p> <p><b>SPC</b> : Sans Protéine Carnée</p> <p><span style="color: green;">■</span> Fruit ou légume cru</p> <p><span style="color: green;">■</span> Fruits ou légumes</p> <p><span style="color: red;">■</span> Viande, poisson, œuf</p> <p><span style="color: orange;">■</span> Féculent</p> <p><span style="color: blue;">■</span> Produit laitier</p> <p><span style="color: pink;">■</span> Pâtisserie et produit</p>

\*1 tranche de pain = 20g de pain

## MENU SANS GRAISSE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	<p>Coleslaw  <b>V</b> : fruits de mer pdt +                      potiron                      Laitage 0-3%  <b>Compote</b>                      →sans  <b>huile/beurre/crème</b></p>	<p>Salade de pâtes  <b>Steak haché 5%</b>                      Sauté de champignons                      à l'oignon                      Laitage 0-3%                      Panier de fruits                      →sans  <b>huile/beurre/crème</b></p>	<p><b>Entrée crudité</b>  <b>V</b> : canard à l'orange                      Riz                      Laitage 0-3%                      fruits sec                      Panier de fruits                      →sans  <b>huile/beurre/crème</b></p>	<p>Salade verte  <b>V</b> : filet de volaille à la                      moutarde                      Féculent                      (riz/pdt/pâtes)                      Laitage 0-3%                      Compote                      →sans  <b>huile/beurre/crème</b></p>	<p>Carottes râpées  <b>Poisson</b>  <b>Epinard</b>                      Féculent (riz/pdt/pâtes)                      Laitage 0-3%  <b>Compote</b>                      →sans  <b>huile/beurre/crème</b></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>Coleslaw  V : Gratin de fruits de mer pdt  SPC : Gratin potimarron pdt  Laitage nature  Flan pâtissier</p>	<p>Salade de pâtes  Omelette (maison)  Sauté de champignons à l'oignon  Laitage nature  Panier de fruits</p>	<p><i>Entrée crudité</i>  V : Sauté canard à l'orange  SPC : Sauté lentille corail à l'orange  Riz  Fromage blanc fruits sec  Panier de fruits</p>	<p>Salade verte  V : Mijoté bœuf à la moutarde  SPC : Pavé à la crème  Pommes duchesse  Laitage nature  Compote</p>	<p>Carottes râpées  Gnocchi ricotta épinard  Laitage nature  Tarte pommes</p>
Soir	<p>Salade boulgour à la grecque  V : Escalope de volaille à l'oignon  SPC : Haricots blancs aux oignons rôtis (blé)  Haricots beurre  Laitage nature  Panier de fruits</p>	<p>Chou râpé  V : Rôti de veau  SPC : Pavé césar  Pâtes  Petit suisse</p>	<p>Salade d'endives  Tartiflette au reblochon (sans viande)  Panier de fruits</p>	<p>Soupe à l'oignon  V : Aïoli de poisson  SPC : Aïoli d'œufs  Laitage nature  Panier de fruits</p>	<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>

## MENU ALLERGÈNES

	lundi 13 novembre 2023	mardi 14 novembre 2023	mercredi 15 novembre 2023	jeudi 16 novembre 2023	vendredi 17 novembre 2023
midi					
entrée	coleslaw : m,o	salade de pâtes ; g,o,m	assiette charcuterie : su	salade verte : m	carottes râpées : m
entrée sv	0 :	0 :	terrines de légumes :	0 :	0 :
plats	gratin de fruits de mer pdt : mo,su,l,g,o	omelette (maison) ; o,l	sauté canard à l'orange : g,l,o,m,ce,su	mijoté bœuf à la moutarde : g,l,o,m,ce,su	gnocchi ricotta épinard : g,l,o
plats sv	gratin potimaron pdt : g,l	0 ;	sauté lentille corail à l'orange : g,l,o,m,ce,su	pavé à la crème : g,l,ce,o,m,su	0 :
accompagnement	0 :	sauté de champignons à l'oignon ; g,su,l,o,m,ce	riz : l	pommes duchesse : g,o,l	0 :
laitage	camembert : L	tomme blanche ;	fromage blanc fruits secs : l,f	cantal : l	conté : L
dessert	flan patissier ; g,l,o	panier de fruits ;	panier de fruits :	compote : pain chocolat : g,l,o,f	tarte pommes : g,l,o
soir					
entrée	salade boulghour à la grecque : g,m,l	chou rapé : m	salade d'endives : m	soupe à l'oignon :	
entrée sv	0 :	0 :	0 :	0 :	
plats	Escalope de volaille à l'oignon :	roti de veau : g,l,o,ce,su	tartiflette (sans viande) :	aioli de poisson : P,g,l,o,ce,su,mo,cr,ce	
plats sv	haricots blancs aux oignons rôtis (blé) : g,l	pavé César : g,l,ce,o,m,su	0 :	aioli d'œufs : P,g,l,o,ce,su,mo,cr,ce	
accompagnement	haricots beurre : l	pâtes : G,l,o	0 :	0 :	
laitage	bûche de chèvre : L	fromage râpé : L	reblochon : l	tomme de montagne :	
dessert	panier de fruits :	petit suisse : l	panier de fruits :	panier de fruits :	

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

Coleslaw

V : Gratin de fruits de  
mer pdt

SPC : Gratin potimarron  
pdt

Camembert

Flan pâtissier

Salade boulgour à la  
grecque

V : Escalope de volaille à  
l'oignon

SPC : Haricots blancs aux  
oignons rôtis (blé)

Haricots beurre

Buche de chèvre

Panier de fruits

L'origine des produits



## Menu du Mardi

Midi

Salade de pâtes

Omelette (maison)

Sauté de champignons à

l'oignon

Tomme blanche

Panier de fruits

Chou râpé

V : Rôti de veau

SPC : Pavé césar

Pâtes

Fromage râpé

Petit suisse

### L'origine des produits



## Menu du Mercredi

Midi

V : Assiette charcuterie

SPC : Terrine de légume

V : Sauté canard à  
l'orange

SPC : Sauté lentille corail  
à l'orange

Riz

Fromage blanc fruits sec

Panier de fruits

Salade d'endives

Tartiflette au reblochon

(sans viande)

Panier de fruits

### L'origine des produits



## Menu du Jeudi

Midi

Salade verte

V : Mijoté bœuf à la  
moutarde

SPC : Pavé à la crème

Pommes duchesse

Cantal

Compote

Mini chocolatine

Soupe à l'oignon

V : Aïoli de poisson

SPC : Aïoli d'œufs

Tomme de montagne

Panier de fruits



### L'origine des produits



## Menu du Vendredi

Carottes râpées

Gnocchi ricotta épinard

Comté

Tarte pommes

### L'origine des produits

