




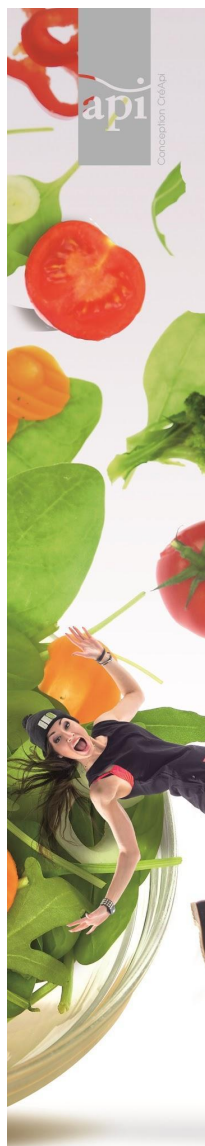




## Menus Ensemble Saint Louis de Gonzague

	lundi 22 avril	Repas végétarien mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
D E M E N S E	CHORIZO	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	ENTRÉE DU JOUR	BETTERAVES SAUCE BULGARE	CONCOMBRES VINAIGRETTE
	SALADE COMPOSÉE	BETTERAVES AUX POMMES		LENTILLES À L'ÉCHALOTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
	TABOULÉ	PÂTÉ DE CAMPAGNE & CONDIMENTS		SALADE VERTE FROMAGÈRE	SALADE DE COQUILLETES AUX OLIVES
	CORDON BLEU	OMELETTE AU FROMAGE	PLANXA	BOEUF LOCAL BOURGUIGNON 	POISSON PANÉ SAUCE NAPOLITAINE
	PAUPIETTE DU PÊCHEUR SAUCE CRÈME	FILET DE COLIN MSC SAUCE À L'OSEILLE 		VOL AU VENT DE POISSON MSC 	POISSON DU JOUR
	PETITS POIS AUX OIGNONS	TORTIS	Frites	SEMOULE BIO 	PURÉE DE POMMES DE TERRE
	RIZ PILAF	HARICOTS VERTS À L'AIL	LÉGUMES DE SAISON	COURGETTES POÊLÉES	COURGETTES POÊLÉES
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	DESSERT DU JOUR	BARRE BRETONNE	FRUIT DE SAISON
	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ		FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT
GAUFRE AU SUCRE	POIRE AU COULIS DE FRAMBOISES & AMANDES		SUISSE SUCRÉ	YAOURT AROMATISÉ	

	MENUS DES INTERNES			
D E M E N S E	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	
	TARTE AUX FROMAGE	SAUTÉ DE POULET LOCAL AU CURRY 	CORDON BLEU	
	POMMES DE TERRE SAUTÉES	RIZ CRÉOLE	PÂTES	
	--	POÊLÉE DE COURGETTES	LÉGUMES DE SAISON	
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	MOUSSE AU CHOCOLAT		



## Menus Ensemble Saint Louis de Gonzague


	lundi 29 avril	REPAS VÉGÉTARIEN mardi 30 avril	FÉRIÉ mercredi 01 mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
D E J U N E R	SALADE DE POMMES DE TERRE & CORNICHONS	HOUMOUS & SON TOAST		SALADE DE RIZ, MAIS & THON	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
	SALADE DE TOMATES	SALADE VERTE AUX CROÛTONS		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	CONCOMBRES SAUCE BULGARE
	MACÉDOINE VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE		SALADE DE RADIS	SALADE DE MEXICAINE
	JAMBON BRAISÉ	SAUCE AU BLEU		SAUTÉ DE PORC LOCAL AU CIDRE	PÊCHE DU JOUR
	BLANQUETTE DE POISSON MSC	CARBONARA AUX LARDONS		FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉE	OMELETTE
	SALSIFIS PERSILLÉS	MACARONIS		COURGETTES BRAISÉES	POMMES DE TERRE VAPEUR
	RIZ PILAF	CAROTTES VICHY		SEMOULE	HARICOTS VERTS À L'AIL
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE		FROMAGE / LAITAGE	LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	ÎLE FLOTTANTE		ROULÉ À LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON
	CRÈME DESSERT A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS A LA VANILLE
FROMAGE BLANC AU COULIS	COMPOTE		SALADE DE FRUITS FRAIS	YAOURT NATURE	

		FÉRIÉ	MENUS DES INTERNES
D I N E R	ENTRÉE DU JOUR		
	CUISSE DE POULET LOCAL		
	POËLÉE DE COURGETTES		
	RIZ		
	FROMAGE / LAITAGE		
DESSERT DU JOUR			








## Menus Ensemble Saint Louis de Gonzague


	lundi 06 mai	Repas végétarien mardi 07 mai	FÉRIÉ mercredi 08 mai	FÉRIÉ jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
D E M E N S E	CONCOMBRES VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE			
	SALADE DE POIS CHICHES	CHIFFONADE DE LAITUE			
	PÂTÉ DE CAMPAGNE	TOMATES VINAIGRETTE			
	BOLOGNAISE	OMELETTE			
	CARBONARA AU SAUMON MSC 	STEAK HACHÉ			
	TORTIS	COURGETTES BRAISÉES			
	PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ BIO CRÉOLE 			
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE			
	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON			
	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS A LA VANILLE			
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES				

		FÉRIÉ	FÉRIÉ
D E M E N S E	ENTRÉE DU JOUR		
	RÔTI DE PORC LOCAL 		
	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE		
	TOMATES À LA PROVENÇALE		
	FROMAGE / LAITAGE		
	DESSERT DU JOUR		



## Menus Ensemble Saint Louis de Gonzague

	lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	Repas végétarien jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
D E M E N S U R	SALADE VERTE AU MAIS	TOMATES VINAIGRETTE	ENTRÉE DU JOUR	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE
	SALADE DE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	MACÉDOINE DE LÉGUMES AU FROMAGE BLANC & CURRY		CHOU-FLEUR À L'ÉCHALOTE	BATAVIA AUX CROÛTONS
	RADIS ROSE & BEURRE	SALADE DE PENNES AU THON & BASILIC		HOUMOUS DU CHEF & SON TOAST	OEUF MIMOSA
	SAUCISSE LOCALE 	BOULETTES DE BOEUF	PLANXA	ROULÉ AU FROMAGE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME 
	FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON 	RAGOÛT DE LA MER		CORDON BLEU	POULET LOCAL RÔTI 
	FRITES	RIZ	FRITES	TORTIS	ÉPINARDS À L'AIL
	COURGETTES	HARICOTS PLATS	LÉGUMES DE SAISON	LÉGUMES LOCAUX DE SAISON	RIZ BIO PILAF 
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE / LAITAGE
	GLACE	FRUIT DE SAISON	DESSERT DU JOUR	ROULÉ AUX ABRICOTS	SALADE DE FRUITS DU CHEF
	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
PÊCHE AU SIROP	CRÈME DESSERT AU CARAMEL		COMPOTE DE POMMES	SUISSE FRUITÉ	

				MENUS DES INTERNES
D E M E N S U R	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	
	OMELETTE AU FROMAGE	HACHIS PARMENTIER (VIANDE LOCALE) 	CROQUE MONSIEUR	
	CAROTTES BRIASÉES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	PÂTES	
	POMMES DE TERRE SAUTÉES	--	--	
	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE	
	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	






## Menus Ensemble Saint Louis de Gonzague

	FÉRIÉ lundi 20 mai	Repas Espagnol mardi 21 mai	mercredi 22 mai	Joué 23 mai	Repas végétarien vendredi 24 mai
D E M E R		MELON  SALADE ESPAGNOLE  GASPACHO	ENTRÉE DU JOUR	OEUF DUR MAYONNAISE  CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE  TOMATE MOZZARELLA VINAIGRETTE	BÂTONNETS DE CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE  HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES  SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
		SAUTÉ DE POULET LOCAL À L'ESPAGNOLE FILET DE MERLU MSC SAUCE AU CHORIZO	PLANXA	SAUTE DE BOEUF LOCAL AUX OLIVES  MARMITE DU PÊCHEUR	OMELETTE  PÊCHE DU JOUR
		RIZ FAÇON PAËLLA  POËLÉE ESPAGNOLE	LÉGUMES DE SAISON  FRITES	AUBERGINES LOCALE  SEMOULE AU BEURRE	COQUILLETES  POËLÉE DE COURGETTES
		LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE / LAITAGE
		CHURROS  FRUIT DE SAISON  FLAN A LA VANILLE	DESSERT DU JOUR	BEIGNET AU CHOCOLAT  FRUIT DE SAISON  COMPOTE DE PECHES	FRUIT DE SAISON  YAOURT AUX FRUITS  CREME DESSERT CARAMEL

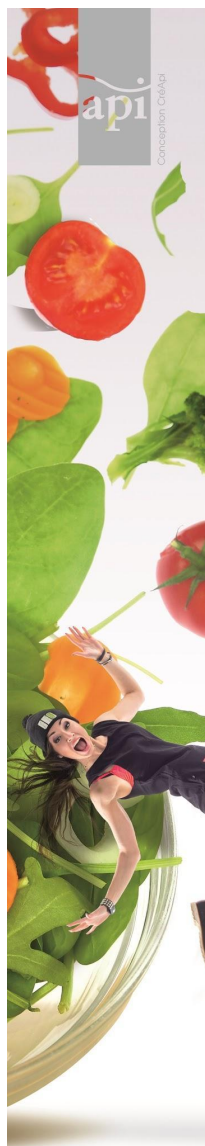
	FÉRIÉ		MENUS DES INTERNES
D E M E R		ENTRÉE DU JOUR	
		BRANDADE DE COLIN MSC	POULET LOCAL TEX MEX
		JULIENNE DE LÉGUMES  --	POMMES DE TERRE VAPEUR  CAROTTES BRAISÉES
		FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
		DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR








## Menus Ensemble Saint Louis de Gonzague


	lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	Repas végétarien jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
D E M E N S	BETTERAVES VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE	ENTRÉE DU JOUR	MELON	ROSETTE ET CORNICHONS
	RADIS CROQUE SEL	TABOULE		SALADE VERTE AU MAIS	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS
	CREPE AU FROMAGE	MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY		SALADE DE LENTILLES	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES
	POULET À LA TEXANE	SAUCISSE LOCALE 	PLANXA	PIZZA AU FROMAGE	FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCALE 
	OMELETTE FROMAGERE	POISSON MSC MEUNIERE 			ESCALOPE DE DINDE JUS LIÉ AU THYM ET CITRON
	POMMES DE TERRE SAUTEES	LENTILLES VERTES	Frites	SALADE VERTE	RATATOUILLE
	PETITS POIS AUX OIGNONS	CAROTTES PERSILLÉES	LÉGUMES DE SAISON		RIZ PILAF
	LAITAGE	LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	POT GLACÉ	DESSERT DU JOUR	GLACE	SALADE DE FRUITS
	LIEGEOIS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
ABRICOT AU SIROP	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE		COMPOTE DE PECHEs	CREME DESSERT PRALINE	

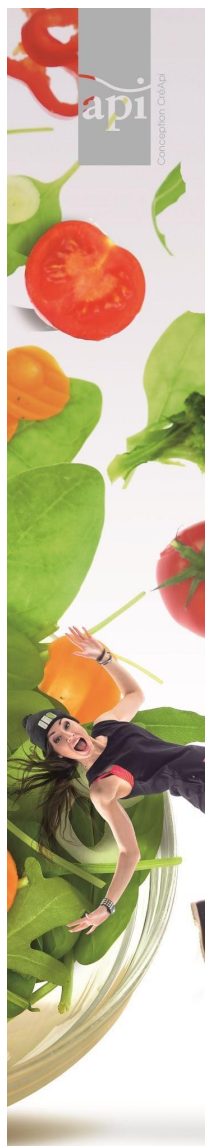
	REPAS STREET FOOD	MENUS DES INTERNES
D E M E N S	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR
	TARTE AUX FROMAGES	NUGGETS
	SALADE VERTE	POTATOES
	--	--
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	








## Menus Ensemble Saint Louis de Gonzague


	Repas végétarien lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
D E J U N E R	TOMATES VINAIGRETTE	TABOULÉ	ENTRÉE DU JOUR	MELON	FRIAND AU FROMAGE
	CONCOMBRES CIBOULETTE	PASTEQUE		SALADE DE HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE	SALADE DE RIZ AUX ASPERGES , VINAIGRETTE DU CHEF
	SALADE MEXICAINE	RADIS BEURRE		SALADE CESAR	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
	CURRY DE POIS CHICHES	SAUTE DE BOEUF LOCAL AUX POIVRONS 	PLANXA	BOLOGNAISE	COUSCOUS DE LA MER
	MERGUEZ LOCALE 	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE		ESCALOPE DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE 	BOULETTE D'AGNEAU
	COQUILLETES	HARICOTS BEURRE A L'AIL	LÉGUMES DE SAISON	TORTIS	LÉGUMES COUSCOUS
	JULIENNE DE LÉGUMES	RIZ PILAF	Frites	PETITS POIS AUX OIGNONS	SEMOULE BIO 
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
	BÂTONNET DE GLACE	YAOURT LOCAL 	DESSERT DU JOUR	BARRE BRETONNE	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON	ABRICOTS AU SIROP	
COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON		LIEGEOIS A LA VANILLE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	

		REPAS FÊTE FORRAINE	MENUS DES INTERNES
D I N E R	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	
	PIZZA REINE	POULET LOCAL RÔTI MARINÉ 	HOT-DOG
	SALADE VERTE	MACARONIS	Frites
	-	RATATOUILLE	-
	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	

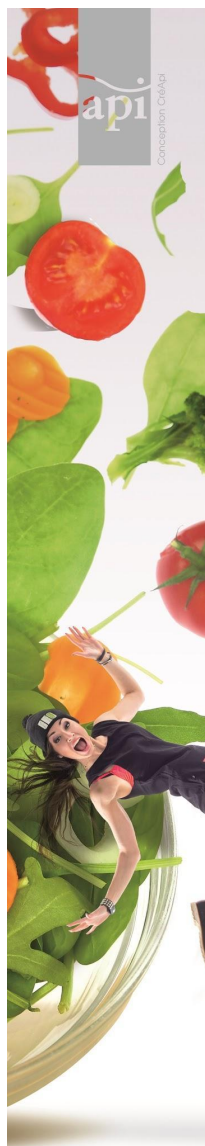


## Menus Ensemble Saint Louis de Gonzague

	lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	Repas végétarien jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
D E J U N E R	SALADE DE PERLES AU SURIMI	MELON	ENTRÉE DU JOUR	RADIS CROQUE SEL	TOAST AU CHEVRE ET SALADE
	CONCOMBRES A LA VINAIGRETTE	OEUF MIMOSA AU HOUMOUS		SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE
	PASTÈQUE	SALADE DE RIZ MAIS POIVRONS		CAKE AUX OLIVES DU CHEF	SALADE DE POIS CHICHES
	SAUTÉ DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE ET AU MIEL 	POULET LOCAL ROTI MARINE 	PLANXA	GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE	CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE TARTARE
	POISSON MEUNIÈRE	FILET DE COLIN MSC A L'OSEILLE 		GOULASH DE BOEUF LOCAL 	SAUTE DE DINDE COLOMBO AUX PECHES
	TOMATE PROVENCALE	Frites	LÉGUMES LOCAUX DE SAISON	AUBERGINES GRILLÉES	POÊLÉE DE COURGETTES
	LENTILLES	PIPERADE	Frites	COQUILLETES	RIZ BIO PILAF 
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	POT DE GLACE	DESSERT DU JOUR	ROULÉE	SALADE DE FRUITS DU CHEF	
LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	
COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS		FLAN NAPPE CARAMEL	YAOURT AROMATISE	

		REPAS ITALIE	
ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR
QUICHE LORRAINE	ROUGAIL SAUCISSE	CARBONARA AU SAUMON	FAJITAS DE POULET LOCAL 
SALADE COMPOSÉE	RIZ CRÉOLE	SPAGHETTIS	JAMBALAYA DE LÉGUMES & HARICOTS ROUGES
--	--	TIAN DE LÉGUMES À L'ITALIENNE	--
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR

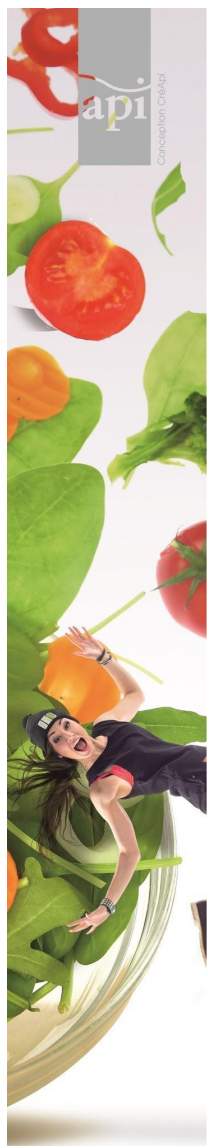




## Menus Ensemble Saint Louis de Gonzague

	lundi 17 juin	Repas végétarien mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
D E J U N E R	CREPE AUX CHAMPIGNONS	MELON	ENTRÉE DU JOUR	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
	SALADE COMPOSÉE	LENTILLES EN SALADE		MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE DE TOMATES AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE
	OEUF DUR MAYONNAISE	RADIS BEURRE		TOMATES AU BASILIC	AUBERGINES GRILLEES ET HUILE D'OLIVE
	ESCALOPE DE DINDE	FRITTATA AUX POIVRONS ET OIGNONS	PLANXA	CARBONARA	PÊCHE DU JOUR
	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE	TOMATE FARCIE (FARCE LOCALE)		OEUF BROUILLÉ A LA BASQUE	ROTI DE PORC LOCAL JUS AU THYM
	RATATOUILLE	RIZ BIO	Frites	COURGETTES RÔTIES	GRATIN DE COURGETTES
	SEMOULE	TOMATES RÔTIES	LÉGUMES DE SAISON	PENNES	POMMES DE TERRE VAPEUR
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	DESSERT DU JOUR	MOELLEUX AU CITRON	SMOOTHIE BANANES FRUITS ROUGES
	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	BATONNET DE GLACE
FROMAGE BLANC CONFITURE	GAUFRE		COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON	

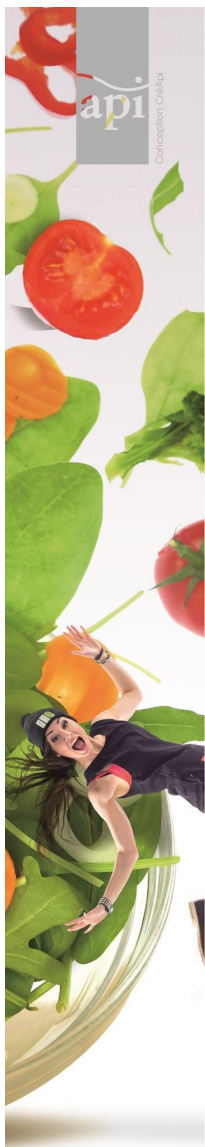
			REPAS ESPAGNOL
D I N E R	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR
	GRATIN MEXICAIN À LA VIANDE HACHÉE	CROQUE MONSIEUR CHÈVRE & EMMENTAL	PAELLA
	SALADE VERTE	OIGNONS RÔTIS	PLAT COMPLET
	--	POTATOES	--
	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR






## Menus Ensemble Saint Louis de Gonzague

	Repas végétarien lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	REPAS DES ÎLES jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
DÉJUNER	PASTÈQUE	SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL OIGNONS ROUGES	ENTRÉE DU JOUR	PASTÈQUE	TOMATES VINAIGRETTE
	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC	SALADE AUX NOIX		TABOULE DE LA MER	FRIAND AU FROMAGE
	OMELETTE AU FROMAGE	SAUTE DE BOEUF LOCAL AU PAPRIKA	PLANXA	POULET LOCAL COCO	PÊCHE DU JOUR
	POULET LOCAL RÔTI LOCAL	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE		CARI POISSON	ESCALOPE DE POULET MSC SAUCE FORESTIÈRE
	TORTIS	COURGETTES BRAISEES	LÉGUMES DE SAISON	RIZ	RATATOUILLE DU CHEF
	CAROTTES BRAISÉES	SEMOULE BIO	FRITES	JULIENNE DE LÉGUMES AU CURCUMA	POMMES DE TERRE VAPEUR
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
	LIEGOIS AU CHOCOLAT	POT DE GLACE	DESSERT DU JOUR	GÂTEAU RENVERSE À L'ANANAS	MELON
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	FRUIT DE SAISON
	DEMI PECHE ROTIE AU SPECULOOS	CRUMBLE POMMES ABRICOTS		PANNA COTTA COCO	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE

		REPAS STREET FOOD	
DÎNER	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR
	TARTE PROVENÇALE	BOLS DE PICOLATS	FISH AND CHIPS
	AUBERGINES GRILLÉES	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	PLAT COMPLET
	--	--	--
	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE/LAITAGE
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR



## Menus Ensemble Saint Louis de Gonzague

	lundi 01 juillet	Repas végétarien mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
	MELON	TOMATES VINAIGRETTE	ENTRÉE DU JOUR		
	SALADE MEXICAINE	SALADE DE RIZ AU MAIS			
	ÉCHINE DE PORC LOCAL SAUCE BARBECUE 	PIZZA AU FROMAGE	PLANXA		
	FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE 	PIZZA REINE			
	AUBERGINES	SALADE VERTE	Frites		
	SEMOULE BIO 	--	LÉGUMES DE SAISON		
	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE		
	PASTEQUE	BATONNET DE GLACE	DESSERT DU JOUR		
	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON			

D E J U N E M E R

