

# ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

du 29 Août au 2 Septembre 2016

Semaine n° 35

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 5					
Entrée				Salade verte / Concombre vinaigrette	Salade de pommes de terre échalote / Taboulé
Plat principal				Tortis bolognaise	Omelette
Accompagnement				(Plat complet)	Haricots verts
Produit laitier				Camembert / Saint Paulin	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits
Dessert				Flan chocolat / Flan vanille	Banane / Pêche

Info de la  
semaine

**Jeudi,**  
C'est la rentrée!



Compositions  
des plats



Semaine n° 36

du 5 au 9 Septembre 2016

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 1					
Entrée	Céleri rémoulade / Macédoine de légumes mayonnaise	Pâtes au basilic / Salade de lentilles	<u>Saucisson sec</u> / Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées / Tomate vinaigrette	Melon / Concombre au fromage blanc
Plat principal	Chili con carne	Cordon bleu de volaille	Couscous de poisson	<u>Rôti de porc</u>	Filet de colin au beurre blanc
Accompagnement	(Plat complet)	Carottes à la crème	(Plat complet)	Courgettes persillées	Purée de pommes de terre brocolis
Produit laitier	Coulommiers / Brie	Gouda / Mimolette	Fromage blanc sucré / Fromage blanc aux fruits	Fondu président / Rondelé nature	Yaourt nature + sucre
Dessert	Flan nappé caramel / Flan chocolat	<u>Prunes</u>	<u>Nectarine</u> / Pêche	Eclair au chocolat	Fruit / Compote de pommes

Info de la  
semaine



Compositions  
des plats





Pâtes au basilic : pâtes,  
tomate, basilic

# ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

du 12 au 16 Septembre 2016

Semaine n° 37

Plan Alimentaire 2	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	<u>Radis beurre / Tomate basilic</u>	Salade de pois chiches / Salade de riz vinaigrette	Betteraves vinaigrette / Haricots verts vinaigrette	<u>Saucisson à l'ail / Œuf dur</u> mayonnaise	Salade verte / Salade <u>bicolore</u>
Plat principal	<u>Sauté de porc au caramel</u>	Colin pané citron	Paupiette de veau marengo	Escalope de dinde	Hoki sauce basilic
Accompagnement	Coquillettes	Ratatouille	Lentilles	Purée de pommes de terre <u>carottes</u>	Semoule
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre / Saint Paulin	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Tomme noire / Emmental	Brie / Camembert	Fraidou / Saint Bricet
Dessert	Mousse au chocolat au lait / Liégeois au chocolat	<u>Raisins</u> 	<u>Prunes</u> 	<u>Poire / Pêche</u>	Flan vanille / Flan nappé caramel

Info de la semaine



Compositions des plats



Salade de pois chiches : pois chiches, tomate, oignon, ail  
Salade bicolore : carottes, radis

Semaine n° 38

du 19 au 23 Septembre 2016

Plan Alimentaire 3	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Salade arlequin / Semoule fantaisie	<u>Salade vendéenne / Concombre vinaigrette</u>	Salade riz tomate concombre / Salade de pâtes tricolore	<u>Tomate vinaigrette / Salade verte aux croûtons</u>	Pizza
Plat principal	<u>Saucisse de Toulouse</u>	Hachi parmentier	Rôti de dinde	<u>Sauté de porc aux pruneaux</u>	Filet de colin poché citron
Accompagnement	Haricots verts	(Plat complet)	<u>Petits pois cuisinés</u>	Penne regate	Courgettes à la provençale
Produit laitier	Cotentin / Saint Morêt	Mimolette / Edam	Fromage blanc sucré / Fromage blanc aux fruits	Vache qui rit / Fraidou	Camembert / Brie
Dessert	<u>Poire / Pomme</u>	Liégeois vanille / Liégeois chocolat	Barre bretonne / Marbré chocolat	Purée pomme vanille maison / Fruit	Banane / <u>Pêche</u>

Info de la semaine



L'automne

Ca y est, jeudi, nous changeons de saison : c'est l'automne ! Va vite cueillir les feuilles de toutes les couleurs pour réaliser un herbier.

Compositions des plats




Salade arlequin : pommes de terre, maïs, poivron  
Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs  
Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec  
Petits pois cuisinés : petits pois, oignon, lardon

# ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

du 26 au 30 Septembre 2016

Semaine n° 39

Plan Alimentaire 4	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Betteraves vinaigrette / Choux-fleurs vinaigrette	Salade verte / Tomate basilic	Salade Marco polo / Salade incas	<b>Blanche Neige et la pomme</b>	<u>Mortadelle</u> / Œuf dur mayonnaise
Plat principal	<b>Bœuf bourguignon</b>	<u>Cassoulet</u>	Pizza		Filet de colin beurre citron
Accompagnement	Pommes noisettes	<b>(Plat complet)</b>	Salade verte		Riz créole
Produit laitier	Yaourt nature + sucre	Fondu président / Rondelé nature	Bûchette mi-chèvre / Saint Paulin		Gouda / Mimolette
Dessert	<u>Pomme / Poire</u>	Flan nappé caramel / Flan chocolat	Fruit / Compote pomme banane		<u>Poire / Banane</u>

Info de la semaine

**La poire**  
Connais-tu l'expression "entre la poire et le fromage"?  
Il s'agissait d'un intermède durant le repas, la poire servant à rafraîchir le palais avant que l'on serve le fromage (au XV<sup>e</sup> siècle)

Compositions des plats

Salade Marco polo : pâtes, poivron, surimi

Salade incas : riz, carottes, maïs

Semaine n° 40

du 3 au 7 Octobre 2016

Plan Alimentaire 5	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	<u>Chou rouge vinaigrette / Radis à la croque</u>	<u>Haricots verts vinaigrette / Salade léon</u>	Concombre vinaigrette / Salade fantaisie	Salade verte aux croûtons / Salade bicolore	Salade de pommes de terre échalote / Salade de lentilles
Plat principal	<b>Estouffade de bœuf</b>	<b>Hoki pané citron</b>	<b>Sauté de dinde forestière</b>	Lasagne bolognaise	<b>Omelette</b>
Accompagnement	Petits-pois carottes	Purée de pommes de terre	Boulgour	<b>(Plat complet)</b>	Mitonnée de légumes
Produit laitier	Yaourt nature + sucre	Edam / Emmental	Fromage blanc sucré / Fromage blanc aux fruits	Brie / Camembert	Tartare ail et fines herbes / Saint Morét
Dessert	Fourrandise au chocolat / Fourrandise à la fraise	<u>Raisins</u>	Compote de pommes / Fruit	Mousse au chocolat au lait / Liégeois chocolat	Banane / Pomme

Info de la semaine

Compositions des plats

Salade Léon : chou fleur, maïs

Salade fantaisie : céleri, ananas, raisin, pomme

Salade bicolore : carottes, radis

# ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

du 10 au 14 Octobre 2016

Semaine n° 41

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 1					
Entrée					
Plat principal					
Accompagnement					
Produit laitier					
Dessert					

## Semaine du goût



Info de la semaine

Ali Baba et les 40 saveurs

Compositions des plats

Semaine n° 42

du 17 au 21 Octobre 2016

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 2					
Entrée	<u>Radis beurre / Carottes râpées</u>	Salade de blé fantaisie / Salade Marco Polo	<u>Chou-fleur vinaigrette / Betteraves vinaigrette ou potage de légumes</u>	Salade verte / Salade vendéenne	Salade coleslaw / Macédoine de légumes mayonnaise
Plat principal	<b><u>Colombo de porc</u></b>	Colin meunière citron	<b>Paupiette de veau au jus</b>	Omelette	<b>Filet de colin sauce bercy</b>
Accompagnement	Riz pilaf	Ratatouille	Semoule	Pommes de terre rissolées	Coquillettes
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre / Brie	Yaourt nature + sucre	Mimolette / Tomme blanche	Camembert / Saint Paulin	Rondelé nature / Cotentin
Dessert	Crème dessert vanille / Crème dessert caramel	<u>Pomme / Banane</u>	<u>Poire / Orange</u>	<u>Kiwi / Banane</u>	Flan au chocolat / Flan napé caramel

Info de la semaine

Bonnes vacances!

Compositions des plats

Salade coleslaw: carottes, chou blanc  
Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs  
Salade Marco Polo: pâtes, poivrons, surimi  
Salade vendéenne: chou blanc, raisin sec

Semaine n° 43

du 24 au 28 Octobre 2016

Plan Alimentaire 3	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Salade de pommes de terre échalotes / Salade western	Macédoine de légumes / Céleri rémoulade ou Potage de légumes	<u>Salade du chef</u> / Salade pastourelle	<u>Carottes râpées / Radis à la croque</u>	Pizza
Plat principal	<b>Emincé de poulet au jus</b>	Tortis bolognaise	Rôti de dinde	<b>Saucisse de Toulouse</b>	Hoki sauce normande
Accompagnement	Haricots verts	(Plat complet)	<u>Petits pois cuisinés</u>	Lentilles	Julienne de légumes
Produit laitier	Tomme noire / Emmental	Fondu président / Saint Morêt	Fromage blanc sucré / Fromage blanc aux fruits	Vache qui rit / Fraidou	Brie / Camembert
Dessert	<u>Orange / Pomme</u>	Liégeois chocolat / Liégeois vanille	Madeleine / Cake aux fruits	Purée pomme orange maison / Fruit	Banane / <u>Kiwi</u>

Info de la semaine



Changement d'heure dans la nuit de samedi à dimanche : 1 heure de sommeil supplémentaire !

Compositions des plats



Salade western : haricot rouge, poivron, maïs, persil

Salade du chef : riz, tomate, épaule, oeuf dur, persil

Salade pastourelle : pâtes, poivron, tomate

Petits pois cuisinés : petits pois, oignons, lardons

Semaine n° 44

du 31 Octobre au 4 Novembre 2016

Plan Alimentaire 4	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	<u>Betteraves vinaigrette / Salade Léon ou velouté aux champignons</u>		Semoule fantaisie / Salade de lentilles	<u>Salade vendéenne / Concombre vinaigrette</u>	<b>Saucisson à l'ail</b> / <b>Œuf dur mayonnaise</b>
Plat principal	<b>Boulettes de bœuf sauce forestière</b>	TOUSSAINT	Tarte au fromage	Cordon bleu de volaille	Filet de colin poché citron
Accompagnement	Purée de pommes de terre		Salade verte	Haricots beurre	Ratatouille
Produit laitier	Yaourt aux fruits		Fraidou / Saint Bricet	Cotentin / Fondu président	Gouda / Mimolette
Dessert	<u>Kiwi / Poire</u>		Fruit / Compote pomme cassis	Tarte flan / Tarte normande	<u>Pomme</u> / Banane

Info de la semaine



Compositions des plats



Salade Léon : chou-fleur, maïs

Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec



# ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n° 45

du 7 au 11 Novembre 2016

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 5					
Entrée	Radis beurre / Salade verte aux croûtons	Macédoine de légumes / Salade coleslaw ou potage de légumes	<u>Chou rouge vinaigrette / Salade bicolore</u>	Concombre vinaigrette / Céleri vinaigrette	
Plat principal	<b>Boeuf mode</b>	<b>Filet de colin sauce crevettes</b>	<b>Emincé de poulet sauce tomate</b>	Lasagne bolognaise	
Accompagnement	Carottes	Riz pilaf	Semoule aux petits légumes	(Plat complet)	Armistice 1918
Produit laitier	Yaourt nature + sucre	Edam / Tomme noire	Rondelé nature / Saint Morét	Brie / Camembert	
Dessert	Barre bretonne / Marbré cacao	<u>Poire / Orange</u>	Compote pomme banane / Fruit	Mousse au chocolat au lait / Liégeois chocolat	

**Info de la semaine**

11 novembre 1918  
:  
L'armistice, signé ce jour là à 5h15, marque la fin des combats de la Première Guerre mondiale (1914-1918)

**Compositions des plats**

Salade coleslaw : chou blanc, carottes  
Salade bicolore : carottes, radis

Semaine n° 46

du 14 au 18 Novembre 2016

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 1					
Entrée	Pâtes au basilic / Salade arlequin	Salade verte / Salade de chou chinois	<u>Mortadelle</u> / <u>Œuf dur</u> mayonnaise	Carottes râpées / Pomelos	<u>Céleri remouade</u> / Macédoine de légumes mayonnaise ou potage <u>carmen</u>
Plat principal	<b>Nugget's de volaille</b>	<b>Hachis parmentier</b>	<b>Filet de hoki beurre citronné</b>	<b>Rôti de porc</b>	<b>Filet de colin à l'armoricaine</b>
Accompagnement	Petits-pois fermière	(Plat complet)	Mitonnée de légumes	Choux-fleurs béchamel	Semoule
Produit laitier	Mimolette / Gouda	Coulommiers / Saint Paulin	Fromage blanc sucré / Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature + sucre	Fondu président / Vache qui rit
Dessert	<u>Kiwi</u> / Banane	Flan nappé caramel / Flan vanille	<u>Clémentines</u> / <u>Poire</u>	Roulé à la confiture maison	Fruit / Compote de pommes

**Info de la semaine**

**Les agrumes, qu'est-ce que c'est ?**  
Ce sont des fruits acides, riches en vitamine C. Ils ont une peau épaisse, leur pulpe contenant du jus est formée d'environ 15 quartiers que l'on peut séparer.


**Compositions des plats**

Pâtes au basilic : pâtes, tomate, basilic  
Salade arlequin : pommes de terre, poivron, maïs  
Petits-pois fermière : petits-pois, champignons  
Potage carmen : potage à la tomate

# ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

du 21 au 25 Novembre 2016

Semaine n° 47

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 2					
Entrée	Salade verte / Radis beurre	Salade de lentilles / Salade de riz vinaigrette	<u>Chou-fleur vinaigrette / Macédoine de légumes vinaigrette</u>	<b>Cendrillon et la citrouille</b>	<u>Betteraves vinaigrette / Haricots verts vinaigrette ou potage au potiron</u>
Plat principal	<b><u>Sauté de porc au caramel</u></b>	Colin meunière citron	Boulettes d'agneau sauce marocaine		Hoki sauce tomate
Accompagnement	Pommes noisettes	Haricots beurre	Boulgour		Coquillettes
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre / Brie	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Edam / Emmental		Camembert / Saint Paulin
Dessert	Crème dessert vanille / Crème dessert chocolat	<u>Pomme / Banane</u>	<u>Orange / Poire</u>		Mousse au chocolat au lait / Liégeois chocolat

Info de la  
semaine

**La Clémentine :**  
Petit agrume nous  
rend plus fort, riche  
en eau et en  
vitamine C. N'hésite  
pas à la glisser dans  
ton cartable pour  
ton goûter

Compositions  
des plats

Semaine n° 48

du 28 Novembre au 2 Décembre 2016

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 3					
Entrée	Salade arlequin / Taboulé	<u>Salade vendéenne / Salade verte ou potage de légumes</u>	Salade de blé exotique / Salade italienne	<u>Carottes râpées / Salade fantaisie</u>	Pizza
Plat principal	<b><u>Saucisse de Toulouse</u></b>	Tortis bolognaise	Rôti de dinde	<b><u>Pommes de terre à la savoyarde</u></b>	Filet de colin sauce normande
Accompagnement	Haricots verts	(Plat complet)	<u>Petits-pois cuisinés</u>	(Plat complet)	Julienne de légumes
Produit laitier	Emmental / Mimolette	Cotentin / Rondelé nature	Fromage blanc sucré / Fromage blanc aux fruits	Brie / Saint Paulin	Vache qui rit / Saint Morêt
Dessert	<u>Poire / Clémentines</u>	Liégeois vanille / Liégeois chocolat	Barre bretonne / Marbré cacao	Compote de pommes / Fruit	Banane / <u>Orange</u>

Info de la  
semaine

Salade arlequin : pommes de  
terre, maïs, poivron  
Salade vendéenne : chou blanc,  
raisin sec  
Salade de blé exotique : blé,  
tomate, ananas, maïs, persil  
Salade italienne : pâtes, poivron  
rouge, tomate, olive  
Salade fantaisie : céleri, raisin,  
ananas

Compositions  
des plats

# ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

du 5 au 9 Décembre 2016

Semaine n° 49

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 4					
Entrée	<u> Betteraves vinaigrette / Haricots verts échalotes ou potage crécy</u>	<u> Pomelos / Salade verte aux croûtons</u>	Salade Marco polo / Salade arlequin	<u> Radis beurre / Salade bicolore</u>	<u> Mortadelle / Œuf dur mayonnaise</u>
Plat principal	<u> Estouffade de bœuf</u>	<u> Cassoulet</u>	Pizza	<u> Cordon bleu de volaille</u>	<u> Filet de colin beurre citron</u>
Accompagnement	Pâtes papillons	(Plat complet)	Salade verte	Duo choux-fleurs et brocolis	Riz pilaf
Produit laitier	Yaourt nature + sucre	Fondu président / Fraidou	Bûchette mi-chèvre / Brie	Coulommiers / Camembert	Gouda / Tomme noire
Dessert	<u> Clémentines / Pomme</u>	<u> Flan nappé caramel / Flan vanille</u>	Compote pomme banane / Fruit	Semoule au lait maison	<u> Kiwi / Poire</u>

Info de la semaine




Compositions des plats



Potage crécy : potage à la carotte  
Salade bicolore : carottes, raids  
Salade Marco polo : pâte, poivron, surimi  
Salade arlequin : pommes de terre, poivron, mais

Semaine n° 50

du 12 au 16 Décembre 2016

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 5					
Entrée	Salade verte aux croûtons / Carottes râpées	Salade de pommes de terre échalote / Salade western	<u> Chou rouge vinaigrette / Salade fantaisie</u>	Repas de Noël	<u> haricots verts vinaigrette / Macédoine de légumes vinaigrette ou Potage de légumes</u>
Plat principal	Lasagne bolognaise	<u> Palette de porc moutarde</u>	Bœuf aux oignons	<b>Hansel et Gretel et le pain d'épices</b>	Hoki pané citron
Accompagnement	(Plat complet)	Mitonnée de légumes	Petits-pois carottes		Purée de pommes de terre
Produit laitier	Brie / Bûchette mi-chèvre	Rondelé nature / Cotentin	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits		Emmental / Mimolette
Dessert	Flan vanille / Flan chocolat	Banane / <u>Orange</u>	Fourrandise au chocolat / Fourrandise à la fraise		<u>Pomme / Poire</u>

Info de la semaine



Compositions des plats



Bonnes vacances et Joyeuses fêtes de fin d'année !

Jeudi :  
**Croq'Conte Hansel et Gretel et le pain d'épices**

Salade western : haricots rouges, poivron, mais, persil  
Salade fantaisie : céleri, ananas, raisin, pomme



Semaine n° 51

du 19 au 23 Décembre 2016

Plan Alimentaire 1	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Pizza au fromage / Crêpe au fromage	Pomelos / Salade verte fromagère	<u>Pâté de campagne</u> / Œuf dur mayonnaise	<u>Carottes râpées</u> vinaigrette / Chou blanc vinaigrette	<u>Betteraves vinaigrette</u> / Haricots verts échalotes ou potage au potiron
Plat principal	Escalope de dinde	Chili con carne	Filet de colin au beurre blanc	<u>Rôti de porc au jus</u>	Blanquette de poisson
Accompagnement	Choux-fleur béchamel	(Plat complet)	Penne regate	Purée pommes de terre céleri	Semoule
Produit laitier	Mimolette / Tomme noire	Coulommiers / Brie	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Fraidou / Vache qui rit	Yaourt nature + sucre
Dessert	<u>Poire / Kiwi</u>	Flan nappé caramel / Flan chocolat	<u>Clémentines / Banane</u>	Gaufre / Sablés des Flandres	<u>Pomme / Orange</u>

Info de la  
semaine

Le 21 décembre,  
c'est l'Hiver  
  
Joyeux Noël !



Compositions  
des plats



Semaine n° 52

du 26 au 30 Décembre 2016

Plan Alimentaire 2	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Radis beurre / Salade fantaisie	Salade coleslaw / Macédoine de légumes mayonnaise	<u>Chou-fleur vinaigrette</u> / <u>Betteraves vinaigrette</u> ou potage de légumes	Salade verte / Carottes râpées	Salade de blé fantaisie / Salade pastourelle
Plat principal	<u>Colombo de porc</u>	Goulash de boeuf	Paupiette de veau au jus	Omelette	Colin meunière citron
Accompagnement	Riz pilaf	Coquillettes	Semoule	Pommes de terre rissolées	Haricots beurre
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre / Saint Paulin	Rondelé nature / Fraidou	Edam / Emmental	Camembert / Brie	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits
Dessert	Crème dessert vanille / Crème dessert caramel	<u>Clémentines / Pomme</u>	<u>Kiwi / Orange</u>	Mousse au chocolat au lait	Banane / <u>Poire</u>

Info de la  
semaine

Bonne fête de fin  
d'année !



Compositions  
des plats

