

# NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n°36 : du 3 au 7 Septembre 2018



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette / Haricot vert vinaigrette	Salade de lentilles / salade soisson	Radis et beurre / Salade coleslaw	Salade verte / Concombre vinaigrette	Salade pomme de terre échalote / Salade Marco Polo
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise RAV (plat complet)	Nuggets de poisson et citron	Emincé de dinde sauce estragon	Sauté de bœuf sauce provençale Rav	<b>Omelette</b>
	***	Carottes sauce crème	Semoule	Riz créole	Haricots vert
PRODUIT LAITIER	Edam / Emmental	Yaourt nature + sucre	Fromage au sel de Guérande / Rondelé nature	Brie / Saint Paulin	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits
DESSERT	Prunes rouge / Abricots	Pêche / Pomme	Crème dessert à la vanille / crème dessert au chocolat	Pomme / Abricots	Nectarine / Banane

P.A. n°5

Semaine n°37 : du 10 au 14 Septembre 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pizza	Pastèque / Salade verte	Tomate / Concombre	Carotte râpée vinaigrette / Céleri rémoulade	<b>Saucisson à l'ail / Œufs durs</b> mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde au curry	Chili con carne RAV (plat complet)	Colin pané et citron	<b>Rôti de porc au jus</b>	Filet de colin sauce bercy
	Haricot vert	***	Riz	Poêlée de légumes	Purée de p. de terre
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc + sucre	Coulommiers / Camembert	Fromage blanc + sucre / Fromage blanc aux fruits	Mimolette / Gouda	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits
DESSERT	Glaces (client)	Liégeois au chocolat / Liégeois vanille	Banane / Prunes	Pêche / Abricot	Purée de fruits maison  Pomme

P.A. n°1



Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"  
 Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)  
 Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.



Circuits courts/ Produits locaux

maison

bio

Alternatif



**Ansamble**  
 UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n°38 : du 17 au 21 Septembre 2018



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte / Salade vendéenne	Salade riz tomate concombre / Pâte au basilic	Pastèque / Melon	Betterave vinaigrette / Chou-fleur vinaigrette	Tomates vinaigrette / Concombre vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>Colombo de porc</b>	Steak végétarien	Paupiette de veau au jus	Omelette	Poisson pané citron
	Semoule	Haricot beurre	Petits pois au jus	Purée de carottes	Pâtes papillon
PRODUIT LAITIER	Edam / Tomme noire	Camembert / Brie	Fromage blanc + sucre	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits
DESSERT	Mousse au chocolat au lait / Crème dessert au chocolat	Banane/ Kiwi	M Purée pomme pruneau / Pomme	Nectarine / Prunes	Flan nappé caramel / Flan chocolat

P.A. n°2

Semaine n°39 : du 24 au 28 Septembre 2018

Fête des vendanges



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri râpé façon rémoulade / Salade coleslaw	Macédoine mayonnaise / Haricot vert vinaigrette	Taboulé / Salade Western	Carotte râpée râpée raisin	<b>Pâté de campagne /</b> Oeufs durs mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>Riz cantonnais (plat complet)</b>	Tortis bolognaise RAV (plat complet)	<b>Rôti de porc au jus</b> L	Fricassée de volaille	Filet de colin sauce basquaise
	***	***	Poêlée de légumes	Pommes de terre rissolées	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature + sucre	Saint Paulin / Coulommiers	Fromage blanc + sucre / Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Brie / Camembert
DESSERT	L Pomme / Poire	Liégeois vanille / Liégeois au chocolat	Pâtisserie maison (client)	L Raisin / Banane	Poire / Kiwi

P.A. n°3



Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"  
 Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)  
 Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent



# NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n°40 : du 1er au 5 Octobre 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre vinaigrette / Chou rouge vianigrette	Betterave vinaigrette / Salade Léon	Pâtes au basilic / Salade de blé fantaisie	Carotte râpée vinaigrette / Chou blanc sauce au fromage blanc	<b>Cervelas</b> / Œufs durs mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>Cassoulet</b>	Boulettes bœuf orientale	Omelette au fromage	Poulet rôti	Colin meunière citron
	***	Boulgour	Haricot beurre	Pomme de terre rissolées	Chou-fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	Coulommiers / Saint Paulin	Yaourt nature + sucre	Fromage blanc + sucre	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Gouda / Mimolette
DESSERT	Flan au chocolat / Flan nappé caramel	Kiwi / Pomme	Banane / Orange	Kiwi / banane	Pomme / Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec

B bio

P.A. n°4

Semaine n°41 : du 8 au 12 Octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade vendéenne / Céleri rémoulade	Velouté aux champignons / Velouté de légumes	Tomates vinaigrette / Salade coleslaw	Salade verte / Concombre vinaigrette	Œuf dur mayonnaise / <b>Saucisson à l'ail</b>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier bœuf au potiron RAV (plat complet)	Filet de colin sauce normande	Emincé de dinde au jus	Sauté de bœuf aux  oignons RAV	Omelette
	***	Riz pilaf	Lentilles au jus	Carottes en dés braisées	Purée de légumes
PRODUIT LAITIER	Brie / Camembert	Edam / Emmental	Fromage blanc + sucre	Yaourt nature + sucre	Fromage frais + sucre / Fromage frais aux fruits
DESSERT	Mousse au chocolat au lait / Crème dessert vanille	Orange / Kiwi	Purée pomme figue sèche / Pomme	Pâtisserie maison (client)	Banane / Pomme

L Local

Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"  
Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)  
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent

P.A. n°5

\*\*\*  
**Menu validé**  
en commission menu

Circuits courts/ Produits locaux maison bio Alternatif RAV Race Valais Label Logo

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n°42 : du 15 au 19 Octobre 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade américaine / Salade Esaü	Chou blanc râpé / Carotte râpée vinaigrette	<b>Mortadelle</b> / Salade verte	Salade coleslaw / Céleri façon rémoulade	Concombre vinaigrette / Tomate vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Lasagne bolognaise	Croque végétarien	<b>Rôti de porc au jus</b> <b>L</b>	Filet de colin sauce provençale
	Petits pois au jus	***	Courgette à la tomate	Mitonnée de légumes	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Mimolette / Gouda	Camembert / Saint Paulin	Fromage blanc + sucre / Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature + sucre	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits
DESSERT	<b>L</b> Pomme / Orange	Flan nappé caramel / Flan chocolat	Banane / Clémentine	Kiwi / Banane	<b>M</b> Mûre pomme cannelle / orange

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

Salade américaine :  
pomme de terre, tomate,  
céleri rave, maïs, œuf dur  
/ Salade coleslaw :  
carotte, chou blanc

P.A. n°1

Semaine n°43 : du 22 au 26 Octobre 2018

C'est les vacances

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte /Chou rouge vinaigrette	Salade de pâte tricolore / Salade soisson	Chou-fleur vinaigrette / Haricot vert vinaigrette	<b>Pizza</b>	Betterave vinaigrette / Macédoine de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>Rougail de saucisse</b>	Cordon bleu	Couscous aux boulettes d'agneau	Omelette	Poisson pané citron
	Riz créole	Haricots vert	***	Purée de carottes	Coquille
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc + sucre	Yaourt nature +sucre	Edam / Emmental	Fromage frais au sel de Guérande / Rondelé nature	Coulommiers / Brie
DESSERT	Crème dessert à la vanille / Crème dessert chocolat	<b>L</b> Pomme / Kiwi	Mousse au chocolat au lait / Flan vanille	Banane / Orange	<b>M</b> Purée de fruits maison



Le sauté de boeuf  
provient de notre  
fournisseur "Lozère  
Viande"  
Le sauté et le rôti de porc  
provient de notre  
fournisseur Bousquet"  
(Aveyron)  
Les fruits proviennent des  
"Vergers du Bosquets"  
(Tarn) lorsque les  
approvisionnements le  
permettent

P.A. n°2



# NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n°44 : du 29 Octobre au 2 Novembre 2018

C'est Halloween!



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade arlequin / Salade de pois chiche	Salade verte / Carotte râpée vinaigrette	<b>Chou blanc sauce au fromage blanc et curry</b>	Toussaint	Pizza
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet au jus	Tortis bolognaise RAV (plat complet)	<b>Saucisses de Frankfort ketchup</b>		Filet de colin sauce provençale
	<b>Petits pois cusinés</b>	***	<b>Duo de carottes</b>		Haricot vert persillé
PRODUIT LAITIER	Emmental / Mimolette	Brie / Camembert	<b>Fromage blanc + sucre / Fromage blanc aux fruits</b>		Cotentin / Fraidou
DESSERT	Clémentine / Poire	Liégeois à la vanille / Liégeois au chocolat	<b>Moelleux au potiron</b>	Kiwi / Pomme	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin : pomme de terre, maïs, poivron rouge, poivron vert / Salade coleslaw : carotte, chou blanc



P.A. n°3

Semaine n°45 : du 5 au 9 Novembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise / Chou-fleur vinaigrette	Potage au potiron / Potage de légumes	Salade de pâtes tricolore / Salade de blé fantaisie	Salade coleslaw / Salade verte aux croutons	<b>Mortadelle / Œufs durs</b> mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagne bolognaise	<b>Saucisse de Toulouse</b>	<b>Pizza royale</b>	Cordon bleu	Hoki sauce crevette
	***	Lentilles au jus	Poêlée de légumes	Haricot beurre	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature + sucre	Fondu président / Carré fromager	Buchette mi- chèvre / Cotentin	Coulommiers / Saint Paulin	Gouda / Edam
DESSERT	Pomme / Poire	Flan nappé au caramel / Flan au chocolat	Orange / Clémentine	Riz au lait	Purée pomme miel / kiwi








Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"  
 Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)  
 Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent

P.A. n°4



# NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n°46 : du 12 au 16 Novembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Céleri rémoulade / Carotte râpée vinaigrette	Potage de légumes / Potage Parmentier	Radis et beurre / Chou blanc vinaigrette	Salade verte / Pomelos	Salade de lentilles / Salade de pdt échalote
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Joue de bœuf aux carottes <b>L</b>	Marmite de poisson basquaise	Emincé de dinde sauce estragon	Harchis parmentier RAV (plat complet) 	<b>Omelette</b>
	***	Boulogour	Coquille	***	Chou-fleur béchamel
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Edam / Emmental	Cotentin / Fondu président	Brie / Camembert	Rondelé nature / Fromage frais au sel de Guérande
 DESSERT	Barre bretonne / Marbré cacao	Kiwi / Pomme	Purée de pomme <b>M</b>	Crème dessert à la vanille / Crème dessert chocolat	Poire / Orange

P.A. n°5







TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec



Semaine n°47 : du 19 au 23 Novembre 2018

Thanksgiving 

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Pizza	Salade vendéenne / Carottes râpées vinaigrette	<b>Saucisson à l'ail /</b> Œufs durs mayonnaise	Céleri râpé façon rémoulade	Concombre en dés / Salade coleslaw
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>Rôti de porc au jus</b> <b>L</b>	Chili de légumes <b>A</b>	Colin pané et citron	Emincé de dinde au jus	Filet de colin au beurre blanc
	<b>Petits pois cuisinés</b>	***	Haricot vert	Purée pommes de terre potiron	Semoule
 PRODUIT LAITIER	Mimolette / Gouda	Coulommiers / Saint Paulin	Fromage frais + sucre / Fromage frais aux fruits	Fraidou / Carré fromager	Yaourt aromatisé / Yaourt nature sucré
 DESSERT	<b>L</b> Pomme / Clémentine	Liégeois au chocolat / Liégeois à la vanille	Banane / Orange	Tarte grillée aux pommes <b>M</b>	<b>M</b> urée de pommes / kiwi

P.A. n°1



Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"  
 Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)  
 Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent



**L** Circuits courts/ Produits locaux **M** maison **B** bio **A** Alternatif     

**Ansamble**  
 UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
 AU PLUS PRES DES TERRITOIRES



# NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n°48 : du 26 au 30 Novembre 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Chou rouge râpé vinaigrette / Carotte râpée vinaigrette	Salade de blé fantaisie / Pâtes au basilic	Feuilleté au fromage / Crêpe au champignon	Haricot vert échalote vinaigrette / Salade de cœur de palmier	Salade verte / Salade vendéenne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>Colombo de porc</b> <b>L</b>	Colin meunière citron	Paupiette de veau au jus	Omlette	Poisson pané citron
	Riz créole	Epinards béchamel	Carottes persillées	Pommes de terre rissolées	Pâtes papillon
PRODUIT LAITIER	Edam / Emmental	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Rondelé nature / Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt nature + sucre	Vache qui rit / Carré fromager
DESSERT	Flan nappé au caramel / Flan vanille	Banane / Kiwi	Purée pomme poire <b>M</b>	<b>L</b> Pomme / Orange	Mousse au chocolat au lait / Crème dessert chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin : pomme de terre, maïs, poivron rouge, poivron vert



P.A. n°2

Semaine n°49 : du 3 au 7 Décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade arlequin / Salade italienne	Betteraves vinaigrette / Chou-fleur vinaigrette	Salade riz tomate concombre / Salade de blé fantaisie	Céleri râpé façon rémoulade / Chou blanc vinaigrette	<b>Pâté de campagne /</b> Œufs durs mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde au jus	Tortis bolognaise RAV (plat complet)	<b>Rôti de porc au jus</b> <b>L</b>	Croq végétarien fromage épinard <b>A</b>	Filet de colin sauce bercy
	Petits pois au jus	***	Poêlée de légumes	Purée de carotte	Haricot vert
PRODUIT LAITIER	Emmental / Gouda	Fondu président / Fraidou	Fromage blanc + sucre / Fromage blanc aux fruits	Vache qui rit / Petit fromage frais ail et fines herbes	Brie / Camembert
DESSERT	Kiwi / Poire	Purée pomme banane	Madeleine / Fourrandise à la fraise	Purée pomme raisin sec <b>M</b>	Clémentine / Orange



Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"  
Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)  
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent

P.A. n°3



# NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n°50 : du 10 au 14 Décembre 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise / Haricot vert vinaigrette	Chou blanc râpé vianigrette / Salade verte	Salade de lentilles / Salade américaine	Carotte râpée vinaigrette / Céleri rémoulade	Salade pastourelle / Salade Western
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes bœuf orientale	<b>Pommes de terre à la savoyarde</b>	Tarte au fromage <b>A</b>	Poulet rôti	Colin meunière citron
	Boullgour	***	Haricots beurre à la tomate	Ratatouille	Chou-fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature + sucre	Coulommiers / Saint Paulin	Fraidou / Rondelé nature	Cotentin / Carré fromager	Gouda / Tomme noire
DESSERT	Orange / Pomme <b>L</b>	Flan au chocolat / Flan à la vanille	Banane / Kiwi	Gaufre chocolat / Fourrandise au chocolat	<b>L</b> Pomme / Clémentine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron vert / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade américaine : pomme de terre, tomate, céleri rave, maïs œuf dur

**B** bio

P.A. n°4

Semaine n°51 : du 17 au 21 Décembre 2018

Repas de Noël



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade vendéenne / Chou rouge vinaigrette	Potage au potiron / Potage de légumes	Salade américaine / Salade italienne	Mousse de canard	Salade verte / Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf au jus <b>L</b> RAV	Filet de colin sauce curry	<b>Saucisse de Strasbourg</b>	Escalope de poulet sauce aux marrons	Omelette
	Carottes persillées	Riz pilaf	Haricot vert	Pommes de terre noisette	***
PRODUIT LAITIER	Brie / Camembert	Edam / Emmental	Rondelé nature / Fraidou	Mandarine	Fromage frais + sucre / Fromage frais aux fruits
DESSERT	Mousse au chocolat au lait / crème dessert vanille	Kiwi / poire	<b>M</b> Purée pomme crème de marron / pomme	Bûche au chocolat	Orange / Banane

**L** Local

Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"  
Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)  
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent

P.A. n°5



**L** Circuits courts/ Produits locaux **M** maison **B** bio **A** Alternatif






**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



# NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n°52 : du 24 au 28 Décembre 2018

C'est les vacances

	LUNDI	NOEL MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Salade verte / Carotte râpée vinaigrette	 Jeux Noël !	Taboulé / Salade soisson	Salade coleslaw / Céleri rémoulage	Concombre vinaigrette / pomelos
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu		Colin meunière citron	<b>Rôti de porc au jus</b> <span>L</span>	Filet de colin sauce bretonne
 PRODUIT LAITIER	Mimolette / Gouda		Epinard béchamel	Mitonnée de légumes	Boulgour
 DESSERT	Pomme / Clémentine <span>L</span>		Fromage blanc + sucre / Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature + sucre	Fondu président / Fromage frais au sel de Guérande
			Kiwi / Banane	Madeleine / Fourrandise au chocolat	Purée pomme poire <span>M</span>







TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte, chou blanc

P.A. n°1

Semaine n°01 : du 31 Décembre au 4 Janvier 2019

	LUNDI	JOUR DE L'AN MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE		Bonne Année !	Crêpe au fromage / Pizza	<b>Saucisson à l'ail</b> / Œufs durs mayonnaise	Salade verte / Céleri rémoulade
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Cordon bleu	Omelette	Poisson pané
 PRODUIT LAITIER			Petits pois au jus	Purée de carotte	Semoule
 DESSERT			Edam / Emmental	Cotentin / Petit fromage frais au sel de Grérande	Coulommiers / Brie
			Poire / Orange	Banane / Pomme <span>L</span>	Mousse au chocolat au lait / Crème dessert chocolat



Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"  
Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)  
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent

P.A. n°2



L Circuits courts/ Produits locaux M maison B bio A Alternatif      

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES