



*Nom :

Prénom :

PEVELE Menus adaptés

Menu du *ju* au 02 juin 2024 - Midi

samedi 01/06/2024	<input type="checkbox"/> <i>SS</i> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL CRÉPINETTE DE PORC - SEMOULE BIO - SAUCE AUX OIGNONS MIMOLETTE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/> <i>SS</i> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL - CRÉPINETTE DE PORC - SEMOULE BIO - SAUCE AUX OIGNONS - SUISSE NATURE - COMPOTE POMME COING	<input type="checkbox"/> <i>mixe</i> CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT NATURE
dimanche 02/06/2024	<input type="checkbox"/> MOUSSE DE FOIE AIGUILLETES DE POULET - POMMES DE TERRE GRENAILLE - SAUCE BERCY COULOMMIERS (PORTION) GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/> MOUSSE DE FOIE - AIGUILLETES DE POULET - POMMES DE TERRE GRENAILLE - SAUCE BERCY - CRÈME DESSERT PRALINÉ - CLAFOUTIS AUX POIRES	<input type="checkbox"/> SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - LIEGEOIS CAFÉ



*Nom :

Prénom :

PEVELE Menus adaptés

Menu du 03 juin au 09 juin 2024 - Midi

lundi 03/06/2024	Ssu SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE AU BASILIC JAMBON BRAISÉ - SAUCE AU THYM - CAROTTES À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR CHANTENEIGE FOUTTÉ FRUIT DE SAISON	Ssal SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE AU BASILIC - JAMBON DE DINDE - CAROTTES À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC AUX FRUITS - FRUIT DE SAISON	mixé SALADE DE BETTERAVES (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT NATURE
mardi 04/06/2024	COURGETTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CITRON BOULETTE AU VEAU - SAUCE ORIENTALE - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO GOUDA YAOURT NATURE	COURGETTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU CITRON - BOULETTE AU VEAU - SAUCE ORIENTALE - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO - FRUIT DE SAISON - MOUSSE CHOCOLAT	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE POMME BANANE
mercredi 05/06/2024	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE FROMAGE FRAIS AUX NOIX FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON	POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - MOUSSE CHOCOLAT
jeudi 06/06/2024	TERRINE DE POISSON - MAYONNAISE FILET DE POULET - SAUCE BASQUAISE - TAGLIATELLES DUO DE FROMAGES MADELEINE S/SUCRE	TERRINE DE POISSON - MAYONNAISE - FILET DE POULET - SAUCE BASQUAISE - TAGLIATELLES - YAOURT NATURE - GÂTEAU BASQUE	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT ARÔME
vendredi 07/06/2024	MELON FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AUX CÂPRES - RIZ DE CAMARGUE PILAF TOMME NOIRE (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE	MELON - FILET DE MERLU BLANC - SAUCE AUX CÂPRES - RIZ DE CAMARGUE PILAF - FRUIT DE SAISON - CRÈME DESSERT PRALINÉ	CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE DE POMMES
samedi 08/06/2024	ICEBERG - VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE - SAUCE AUX OIGNONS - PETITS POIS - POMMES DE TERRE VAPEUR CANCOILLOTTE NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	ICEBERG - VINAIGRETTE - SAUCISSE DE VOLAILLE - SAUCE AUX OIGNONS - PETITS POIS - POMMES DE TERRE VAPEUR - FLAN CARAMEL - COMPOTE POMME FRAMBOISE	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - LIEGEOIS VANILLE
dimanche 09/06/2024	SALADE D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE - VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - POMMES DE TERRE GRENAILLE MAASDAM BIO CRÊPE NATURE	ARTICHAUT - VINAIGRETTE - RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - POMMES DE TERRE GRENAILLE - SUISSE NATURE - CLAFOUTIS AUX CERISES	SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - FROMAGE BLANC



*Nom :

Prénom :

PEVELE Menus adaptés

Menu du 10 juin au 16 juin 2024 - Midi

lundi 10/06/2024	Ssu <input type="checkbox"/> RADIS ROSES ÉMINCÉS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE HAUT DE CUISSE DE POULET - SAUCE AU CURRY - RIZ DE CAMARGUE MADRAS SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	Ssel <input type="checkbox"/> RADIS ROSES ÉMINCÉS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - HAUT DE CUISSE DE POULET - SAUCE AU CURRY - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - FRUIT DE SAISON - FLAN CHOCOLAT	mixé <input type="checkbox"/> POIREAUX VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - LIEGEOIS CHOCOLAT
mardi 11/06/2024	<input type="checkbox"/> SALADE DE FENOUIL AUX POMMES - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE JAMBON BLANC LR - SAUCE AUX OLIVES - COURGETTES - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/> SALADE DE FENOUIL AUX POMMES - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - CRÈME DESSERT VANILLE - ECLAIR CAFÉ	<input type="checkbox"/> TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON - FROMAGE FONDU (PORTION) - CRÈME DESSERT CAFÉ
mercredi 12/06/2024	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE MERGUEZ - AU JUS - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE EDAM COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE - SAUCISSE DE VOLAILLE - AU JUS - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE - YAOURT NATURE - COMPOTE POMME BANANE	<input type="checkbox"/> CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - CRÈME DESSERT VANILLE
jeudi 13/06/2024	<input type="checkbox"/> SALADE VERTE AUX OLIVES - VINAIGRETTE DAUBE DE BOEUF - POMMES DE TERRE VAPEUR - RATATOUILLE DUO DE FROMAGES FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/> SALADE VERTE AUX OLIVES - VINAIGRETTE - DAUBE DE BOEUF - POMMES DE TERRE VAPEUR - RATATOUILLE - GAUFRE LIÉGEOISE - FROMAGE BLANC AUX FRAISES	<input type="checkbox"/> SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT NATURE
vendredi 14/06/2024	<input type="checkbox"/> LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - BROCOLIS - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE BALSAMIQUE - DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - BROCOLIS - POMMES DE TERRE VAPEUR - LIEGEOIS CHOCOLAT - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALADE DE BETTERAVES (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS - FROMAGE FONDU (PORTION) - CRÈME DESSERT CHOCOLAT
samedi 15/06/2024	<input type="checkbox"/> PAMPLEMOUSSE CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE ARRABIATA - TORSADES BIO AUX PETITS LÉGUMES TOMME BLANCHE YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/> PAMPLEMOUSSE - , SUCRE - CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE ARRABIATA - TORSADES BIO AUX PETITS LÉGUMES - CRÈME DESSERT PRALINÉ - YAOURT NATURE SUCRÉ	<input type="checkbox"/> CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE DE POMMES
dimanche 16/06/2024	<input type="checkbox"/> FROMAGE DE TÊTE - , CORNICHONS SAUTÉ DE DINDE - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO CANTAL AOP GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/> COEUR DE PALMIER - VINAIGRETTE - SAUTÉ DE DINDE - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO - YAOURT ARÔME - GÂTEAU AUX PÊCHES DU CHEF	<input type="checkbox"/> CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT ARÔME



*Nom :

Prénom :

PEVELE Menus adaptés

Menu du 17 juin au 23 juin 2024 - Midi

lundi 17/06/2024	Ssu <input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL CHIPOLATAS - SAUCE DIJONNAISE - LENTILLES BIO CUISINÉES PETIT MOULÉ NATURE FRUIT DE SAISON	Ssel <input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL - SAUCISSE DE VOLAILLE - SAUCE DIJONNAISE - LENTILLES BIO CUISINÉES - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON	mixé <input type="checkbox"/>	CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - FROMAGE BLANC
mardi 18/06/2024	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS TORSADÉS BIO AU POULET, POIVRONS ET PESTO EMMENTAL COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - ESCALOPE DE DINDE - TORTIS BIO - SAUCE PIQUANTE - GAUFRE LIÉGEOISE - COMPOTE POMME CASSIS	<input type="checkbox"/>	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT ARÔME
mercredi 19/06/2024	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) PAUPIETTE DE BOEUF VBF - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE VAPEUR CARRÉ FRAIS BIO SUISSES NATURE	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) - PAUPIETTE DE BOEUF VBF - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - CRÈME DESSERT CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - LIEGEOIS VANILLE
jeudi 20/06/2024	<input type="checkbox"/>	MELON SAUTÉ DE POULET - SAUCE BRUNE - RIZ DE CAMARGUE PILAF - LÉGUMES MÉRIDIONAUX DUO DE FROMAGES MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	MELON - SAUTÉ DE POULET - SAUCE MIEL ET CITRON - RIZ DE CAMARGUE PILAF - LÉGUMES MÉRIDIONAUX - YAOURT ARÔME - TARTE AUX FRUITS D'ÉTÉ	<input type="checkbox"/>	OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON - FROMAGE FONDU (PORTION) - FLAN CHOCOLAT
vendredi 21/06/2024	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUT ET OLIVES - VINAIGRETTE MARMITE DE POISSON BLANC MSC - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR BLEU YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUT ET OLIVES - VINAIGRETTE - MARMITE DE POISSON BLANC MSC - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - FLAN CAMEL	<input type="checkbox"/>	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS - FROMAGE FONDU (PORTION) - FROMAGE BLANC
samedi 22/06/2024	<input type="checkbox"/>	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE À LA LOMBARDE - PENNE BIO MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY - BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE À LA LOMBARDE - PENNE BIO - MOUSSE CAFÉ - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHOU ROUGE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - CRÈME DESSERT VANILLE
dimanche 23/06/2024	<input type="checkbox"/>	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS LONGE DE PORC - SAUCE AU MUNSTER - POMMES DE TERRE SARLADAISE SAINT-NECTAIRE AOP CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/>	RADIS ROSE - LONGE DE PORC - SAUCE AU THYM - POMMES DE TERRE SARLADAISE - SUISSES AUX FRUITS - CAKE FRAMBOISE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT NATURE



*Nom :

Prénom :

PEVELE Menus adaptés

Menu du 24 juin au 30 juin 2024 - Midi

lundi 24/06/2024	Ssu <input type="checkbox"/>	PASTÈQUE MACARONIS - FAÇON CARBONARA CHANTENEIGE FOUTTÉ FROMAGE BLANC NATURE	ssd <input type="checkbox"/>	PASTÈQUE - MACARONIS - FAÇON CARBONARA DE VOLAILLE - COMPOTE DE POMMES - LIEGEOIS VANILLE	mixé <input type="checkbox"/>	SALADE DE HARICOTS ET POMMES DE TERRE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE PORC - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - MOUSSE CHOCOLAT
mardi 25/06/2024	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE - VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DU CHEF GOUDA SUISSES NATURE	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE - VINAIGRETTE - HACHIS PARMENTIER DU CHEF - FRUIT DE SAISON - CRÈME DESSERT CAFÉ	<input type="checkbox"/>	OEUF MIMOSA À LA TOMATE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE COLIN - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS - FROMAGE FONDU (PORTION) - CRÈME DESSERT CAMEL
mercredi 26/06/2024	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE PROVENÇALE - HARICOTS BEURRE À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE FRAIS AUX NOIX FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - MAYONNAISE - AIGUILLETES DE POULET - SAUCE PROVENÇALE - HARICOTS BEURRE À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC AUX FRUITS - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÉMOULADE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE POULET - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE POMME FRAISE
jeudi 27/06/2024	<input type="checkbox"/>	COPPA RÔTI DE PORC - SAUCE AUX OLIVES - POLENTA - PIPERADE DE LÉGUMES DUO DE FROMAGES CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	COURGETTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - RÔTI DE PORC - SAUCE AUX OLIVES - POLENTA - PIPERADE DE LÉGUMES - YAOURT NATURE - FIADONE AU CITRON	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHOU ROUGE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ D'AGNEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - COMPOTE DE POMMES
vendredi 28/06/2024	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE QUENELLES DE BROCHET - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - RIZ DE CAMARGUE PILAF TOMME NOIRE (PORTION) YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - QUENELLES DE BROCHET - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - RIZ DE CAMARGUE PILAF - FRUIT DE SAISON - MOUSSE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE BULGARE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE SAUMON ET LIEU - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT ARÔME
samedi 29/06/2024	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE VIANDES ET LÉGUMES COUSCOUS CANCOILLOTTE NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE - CUISSE DE POULET - BOULETTE À L'AGNEAU - SEMOULE BIO - LÉGUMES COUSCOUS - SAUCE PIQUANTE - FLAN CAMEL - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CAROTTES VINAIGRETTE (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE DINDE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES - FROMAGE FONDU (PORTION) - YAOURT NATURE
dimanche 30/06/2024	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - FÊTA - VINAIGRETTE À LA MENTHE SAUTÉ DE BOEUF - FAÇON MIRONTON - POMMES DE TERRE PERSILLÉES MAASDAM BIO GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE - SAUTÉ DE BOEUF - FAÇON MIRONTON - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - LIEGEOIS CHOCOLAT - TARTE AUX ABRICOTS	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PÂTES TOMATE BASILIC (MIXÉ SALÉ) - MIXÉ DE VEAU - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE FONDU (PORTION) - LIEGEOIS CAFÉ