

MENUS LE CASTERA

Semaine n°36 : du 1 au 5 Septembre 2025



C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Tomate nature	Taboulé (semoule BIO)	Salade bicolore (carotte BIO)	Salade western	Betterave BIO vinaigrette à la framboise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise BIO (basilic non bio) <i>S/viande : Omelette</i>	Colin d'Alaska sauce hollandaise	Colombo de volaille <i>S/viande : Filet de colin beurre citron</i>	Croq végétarien	Saucisse sauce rougail * <i>S/viande S/porc : Tortilla</i>
	*** <i>S/viande : Tortis</i>	Carottes braisées	Blé	Ratatouille	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais sucré	Saint Paulin	Fondu président	Gouda
DESSERT	Purée pomme abricot	Prunes	Mousse au chocolat <i>S/viande : Liégeois chocolat</i>	Nectarine	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western: haricots rouges, poivron, maïs / Salade bicolore: carotte, radis / Salade du chef : riz, tomates, œuf dur, dés de jambon

* contient du porc

P.A. n°5

Semaine n°37 : du 8 au 12 Septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tortis, poivrons, maïs et ciboulette	Crêpe au fromage	Salade du chef * <i>S/viande S/porc : Salade de riz mimosa</i>	Melon	Pommes de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pilons de poulet tex-me <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce aurore</i>	Boulettes au bœuf au jus <i>S/viande : Tortilla</i>	Pizza au fromage	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Beignets de poisson
	Petis pois cuisinés	Haricots verts à la tomate	Salade verte	***	Courgettes colorées
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Crème anglaise	Fromage frais aux fruits	Petit moulé nature	Yaourt sucré
DESSERT	Raisin	Brownie	Pomme	Flan nappé caramel	Pêche

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS LE CASTERA

Semaine n°38 : du 15 au 19 Septembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre ciboulette nature	Macédoine de légumes mayonnaise	Tomate et maïs nature	Salade verte et croûtons nature	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara * <i>S/viande S/porc : Colin meunière</i>	Colin d'Alaska sauce aux poivrons	Tortilla de pommes de terre sauce provençale	Bouchée de blé pané	Bœuf aux olives <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>
	*** <i>S/viande S/porc : Macaronis</i>	Blé	Haricots verts braisés	Purée de pommes de terre	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Emmental	Yaourt aromatisé	Fromage blanc aux fruits	Camembert	Edam
DESSERT	Crème dessert vanille	Banane	Madeleine	Nectarine	Purée de pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs / Salade arlequin: pomme de terre, petits pois, maïs / Achard de légumes: carotte, haricots verts, vinaigrette curcuma / Poulet façon Akoho sy voanio: poulet au lait de coco, tomate, épices

* contient du porc

Semaine n°39 : du 22 au 26 Septembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tortis BIO au basilic	Crêpe au fromage	Salade arlequin	Achard de légumes	Pâté de foie * <i>S/viande s/porc : œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf BIO (basilic non bio) <i>S/viande : Omelette</i>	Parmentier de LENTILLES CORAIL BIO curry	Jambon braisé sauce barbecue <i>S/viande S/porc : Filet colin beurre citron</i>	Poulet façon Akoho sy voanio <i>S/viande : Beignet de poisson</i>	Colin d'Alaska sauce basquaise
	*** <i>S/viande : Courgette béchamel</i>		Poêlée de légumes	Riz créole	Semoule
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Gouda	Pavé demi-sel
DESSERT	Prune	Flan chocolat	Nectarine	Fondant pomme banane vanille	Poire



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS LE CASTERA

Semaine n°40 : du 29 Septembre au 3 Octobre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature	Concombre sauce fromage blanc aneth	Feuilleté au fromage	Salade vitaminée (carotte BIO)	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf au papri <i>S/viande s/porc : omelette</i>	Blé à la napolitaine	Rôti de dinde au jus <i>S/viande : colin d'Alaska beurre citron</i>	Palette de porc braisée* <i>S/viande s/porc : croq blé épinards</i>	Colin d'Alaska pané citron
	Coquillettes	***	Chou-fleur béchamel	Ratatouille	Haricots verts braisés
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental	Fromage frais sucré	Buchette mi chèvre	Yaourt sucré
DESSERT	Crème dessert caramel	Liégeois chocolat	Pomme	Purée pomme raisin sec	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: chou et carotte / Salade provençale : pommes de terre, tomates, concombre, olives noires

* contient du porc

P.A. n°4

Semaine n°41 : du 6 au 10 Octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte et croûtons nature	Œuf dur mayonnaise	Tomate nature	Céleri BIO rémoulade	Salade provençale
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de carotte et bœuf <i>S/viande : parmentier de carotte au poisson</i>	Colin d'Alaska sauce américaine	Poulet sauce crème <i>S/viande : Colin d'Alaska à la crème</i>	Sauté de porc au caramel * <i>S/viande s/porc : beignets de poisson</i>	Bouchées de blé panées
	***	Riz créole	Tortis BIO	Semoule	Petits pois cuisinés
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Coulommiers	Saint Nectaire	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
DESSERT	Muffin chocolat	Pomme	Fromage blanc aux fruits	Cocktail de fruits	Banane

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

FÊTE DU GOUT
Les **FRUITS**
dans tous leurs états

MENUS LE CASTERA

Semaine n°42 : du 13 au 17 Octobre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade de chou blanc BIO et pomme vinaigrette	Salade de pâtes tricolores	Concombre nature	Salade de RIZ BIO exotique
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc sauce aux pruneaux * <i>S/viande s/porc : omelette sauce aux pruneaux</i>	Boulettes au bœuf au jus et ketchup de fruits rouges <i>S/viande : croq végétarien et ketchup de fruits rouges</i>	Quiche lorraine* <i>S/viande s/porc : tarte au fromage</i>	Tajine de légumes aux raisins, figues	Colin d'Alaska sauce crème au cumin
	Haricots verts braisés	Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés	Semoule BIO	Carottes BIO à l' orange
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Brie	Fromage blanc à la crème de marron	Mimolette	Fraidou
DESSERT	Purée pomme abricot sec	Flan vanille	Banane	Moelleux aux poires et amandes	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade colorée: chou rouge, carotte, oignon / salade de pâtes tricolores : Salade tricolore : pâtes, poivron, olive / Salade de riz exotique : riz, ananas, maïs, persil

* contient du porc

P.A. n°1

Semaine n°43 : du 20 au 24 Octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade colorée	Pommes de terre échalote	Macédoine de légumes mayonnaise	Betterave nature	Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse * <i>S/viande s/porc : omelette</i>	Poisson meunière	Blé	Riz	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : lasagnes au saumon</i>
	Lentilles cuisinées	Julienne de légumes	aux haricots rouges sauce chili	à la cantonnaise * <i>S/viande s/porc : riz à la cantonnaise sans viande</i>	***
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé	Fondu président	Edam	Camembert
DESSERT	Liégeois chocolat	Poire	Pomme	Raisin	Gaufre

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS LE CASTERA

Semaine n°44 : du 27 au 31 Octobre 2025

C'est Halloween!



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz des incas	Pâté de campagne * <i>S/viande s/porc : œuf dur mayonnaise</i>	Salade de blé fantaisie	Salade coleslaw	Tarte butternut et comté
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la forestière <i>S/viande : poisson bordelaise</i>	Colin d'Alaska sauce dieppoise	Chou-fleur à la parisienne* <i>S/viande s/porc : nuggets de blé</i>	Bœuf façon bourguignon <i>S/viande : omelette</i>	Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma
	Haricots verts braisés	Purée de potiron	*** <i>S/viande s/porc : chou-fleur béchamel</i>	Coquillettes	***
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers	Yaourt sucré	Rondelé	Mimolette
DESSERT	Pomme	Poire	Banane	Cocktail de fruits	Orange

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade de riz des incas : riz, carotte, maïs / Salade coleslaw : carotte, chou blanc / Salade tricolore : pâtes, poivron, olive / Salade charcutière : pommes de terre, oignons, dés de jambon

* contient du porc

P.A. n°3

Semaine n°45 : du 3 au 7 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Chou rouge BIO vinaigrette balsamique	Salade tricolore (pâtes BIO)	Céleri rémoulade	Salade charcutière * <i>S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier BIO (aromates non BIO) <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	Dahl de lentilles corail	Rôti de dinde au jus <i>S/viande : croq basquaise</i>	Sauté de porc à l'ancienne * <i>S/viande s/porc : omelette</i>	Beignets de poisson
	***	RIZ BIO	Poêlée de légumes	Petits pois cuisinés	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Fromage frais sucré	Emmental	Fraidou
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat <i>S/viande : liégeois chocolat</i>	Purée pomme ananas	Crème dessert caramel	Clémentine

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS LE CASTERA

Semaine n°46 : du 10 au 14 Novembre 2025

Armistice

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)		Salade de pâtes BIO mayonnaise paprika	Salade verte aux croutons nature	Betteraves nature 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf  <i>S/viande : feuilleté au fromage</i>		Colin d'Alaska sauce beurre blanc 	Lasagnes bolognaise <i>S/viande : lasagnes au saumon</i>	Bouchées de blé panées 
	Haricots verts braisés		Purée de carotte	***	Petits pois au jus
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature		Fromage frais aux fruits	Vache qui rit 	Edam
 DESSERT	Madeleine		Pomme	Crème dessert vanille	Kiwi

P.A. n°5



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: carotte, radis blanc vinaigrette orange / Salade de chou blanc Sri Lankaise: chou blanc, sauce mangue

* contient du porc

Semaine n°47 : du 17 au 21 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Crêpe au fromage	Taboulé (semoule BIO)	Salade verte nature	Salade de chou blanc Bio Sri Lankaise	Potage de légumes 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti  <i>S/viande : tortilla</i>	Parmentier de bœuf au potiron BIO (aromates non bio)	Cordon bleu <i>S/viande : croq basquaise</i>	Curry de poisson au lait de coco 	Bolognaise de lentilles 
	Epinards béchamel	*** <i>S/viande : Parmentier de poisson au potiron</i>	Flageolets	Riz créole 	Tortis BIO
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie	Fromage frais sucré	Fraidou	Gouda
 DESSERT	Clémentine	Pomme	Poire	Purée pomme cannelle	Liégeois chocolat

P.A. n°1



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS LE CASTERA

Semaine n°48 : du 24 au 28 Novembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade vitaminée (carotte BIO)	Salade de pâtes BIO au basilic	Salade de lentilles vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Chou rouge vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse * <i>S/viande s/porc : beignets de poisson</i>	Colin d'Alaska sauce bretonne	Omelette	Croq végétarien	Sauté de bœuf à l'orientale <i>S/viande : colin d'Alaska sauce orientale</i>
	Purée de pommes de terre	Carottes braisées	Haricots verts braisés	Blé à la tomate	Semoule
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt sucré	Fromage frais aux fruits	Edam	Fondu président
DESSERT	Flan nappé caramel	Poire	Banane	Clémentine	Cocktail de fruits

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: carotte, chou chinois

* contient du porc

P.A. n°2

Semaine n°49 : du 1er au 5 Décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pizza au fromage	Carotte râpée BIO au citron	Salade verte nature	Potage de potiron	Saucisson sec* <i>S/viande s/porc : œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde sauce aigre douce <i>S/viande : bouchées de blé</i>	Chili sin carne	Tortis bolognaise BIO (basilic non bio) <i>S/viande : Tortilla</i>	Cassoulet * <i>S/viande s/porc : crêpe au fromage</i>	Colin meunière
	Chou-fleur et romanesco	(riz BIO)	*** <i>S/viande : tortis</i>	*** <i>S/viande s/porc : haricots blancs au jus</i>	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé	Fraidou	Brie
DESSERT	Pomme	Crème dessert vanille	Orange	Purée pomme mangue	Banane



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS LE CASTERA

Semaine n°50 : du 8 au 12 Décembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Cœufs durs mayonnaise	Mâche et croûtons	Salade fantaisie (céleri BIO)	Carottes râpées
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes au bœuf sauce piquante <i>S/viande : croq basquaise</i>	Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma	Steak haché <i>S/viande : beignets de poisson</i>	Poulet rôti au paprika <i>S/viande : tarte au fromage</i>	Colin d'Alaska sauce safranée
	Purée de pommes de terre	***	Frites	Haricots beurre braisés	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Saint-Paulin	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert	Edam
DESSERT	Orange	Liégeois chocolat	Compote de pomme	Riz au lait	Poire

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin / Salade tricolore : pâtes, poivron, olive / Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs / Salade de blé exotique : blé, ananas, maïs, persil

* contient du porc

Semaine n°51 : du 15 au 19 Décembre 2025

REPAS DE NOËL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de blé BIO exotique	Salade tricolore (pâtes BIO)	Semoule fantaisie		Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : Omelette</i>	Colin d'Alaska pané	Jambon braisé sauce forestière * <i>S/viande : croq à l'italienne</i>		Tortis BIO crémeux de haricots blancs au potiron
	Carottes braisées	Epinards béchamel	Petits pois		***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Fraidou		Gouda
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel	Banane	Cocktail de fruits	

P.A. n°5

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°52 : du 22 au 26 Décembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade	Chou rouge vinaigrette		Betterave nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet tandoori <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Colin d'Alaska sauce citron	Parmentier de lentilles corail		Lasagne à la bolognaise <i>S/viande : lasagnes au saumon</i>
	Carottes braisées	Semoule	***		***
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Fraidou	Mimolette		Brie
DESSERT	Clémentine	Purée de pomme	Liégeois vanille	Poire	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Taboulé libanais: boulgour, tomate, poivron, coriandre, cumin

* contient du porc

P.A. n°1

Semaine n°01 : du 29 Décembre 2025 au 02 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Taboulé libanais (boulgour BIO)	Salade de pâtes BIO paprika mayonnaise		Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Curry de haricots rouges	Beignets de poisson	Chou-fleur à la parisienne* <i>S/viande s/porc : Feuilleté au fromage</i>		Hachis parmentier <i>S/viande : croq végétarien</i>
	RIZ BIO	Haricots verts braisés	*** <i>S/viande s/porc : chou-fleur béchamel</i>		*** <i>S/viande : purée de p. de terre</i>
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande		Emmental
DESSERT	Mousse au chocolat <i>S/viande : liégeois chocolat</i>	Pomme	Clémentine	Flan nappé caramel	

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement