

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
LE MENU DES MATERNELLES					

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes entières de porc, volaille et dinde ainsi que toutes les viandes bovines servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale**
*Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et "Au bon pain"
*Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
*Fromage Le Petit Troô : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir
*Tomme de vache : Fromagerie Maurice à Neuilly-le-Brignon

 **Menu Végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

HORS D'ŒUVRE

Duo de carottes 
Pomelo 
Panais râpé 

MARDI

Lentilles vertes vinaigrette
Flageolets à l'huile de noix et cerneaux
Toast de houmous

MERCREDI

Céleri rémoulade 
-
-

JEUDI

Salami et cornichons 
Rillettes 
Mousson de canard

VENDREDI

Velouté de potimarron à la vache qui rit
-
-

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Steak haché
Frites 

Nuggets de blé sauce tomates provençale 
Haricots verts 

Jambalaya de poulet 
Riz 

Poisson du jour sauce beurre blanc
Quinoa aux petits légumes 

Rôti de porc aux champignons 
Chou-fleur persillé 

PRODUIT LAITIER

Camembert 
Tome 
Gouda 

Petit suisse
Boursin
Cantadou

Assortiment de fromages
-
-

Carré d'as
Saint Bricet
Kiri

Morbier AOP
Cantadou
Gouda

DESSERT

Yaourt sucré 
Fromage blanc 
Yaourt aromatisé 

Clémentines 
Banane
Kiwi 

Mousse chocolat 
-
-

Pomme 
Orange 
Ananas 

Galette des rois


LE MENU DES MATERNELLES

Duo de carottes 
Steak haché
Frites 
Camembert 
Yaourt sucré 

Lentilles vertes vinaigrette
Nuggets de blé sauce tomates provençale 
Haricots verts 
Petit suisse
Clémentines 

Céleri rémoulade 
Jambalaya de poulet 
Riz 
Assortiment de fromages
Mousse chocolat 

Salami et cornichons 
Poisson du jour sauce beurre blanc
Quinoa aux petits légumes 
Carré d'as
Pomme 

Velouté de potimarron à la vache qui rit
Rôti de porc aux champignons 
Chou-fleur persillé 
Morbier AOP
Galette des rois

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes entières de porc, volaille et dinde ainsi que toutes les viandes bovines servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale**
*Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et Christian Roy
*Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
*Fromage Le Petit Troô : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir

 **Menu Végétarien**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées  Champignons à la crème de boursin  Céleri rémoulade 	Crêpe fromage Toast chorizo  Cake au chèvre	Salade verte, edam et gouda   - -	Menu bio : Velouté du Barry  - -	Œuf dur mayonnaise Sardines au beurre Rillettes de poisson sur toast
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonade  Salade verte  	Pot au feu Légumes pot au feu 	Pilon de poulet  Mélange campagnard	Saucisse   Duo de céréales 	Filet de lieu sauce crustacés Haricots verts 
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature Tartare Chanteneige	Saint Nectaire AOP Chavroux Babybel	Assortiment de fromages - -	Petit suisse  - -	Tome grise Bonbel Carré d'as
DESSERT	Poire  Orange  Ananas 	Entremets vanille  Crème chocolat Yaourt aux fruits	Semoule au caramel  - -	Kiwi   - -	Gaufre Donut Feuilleté aux pommes 
LE MENU DES MATERNELLES	Carottes râpées  Reblochonade  Salade verte   Yaourt nature Poire 	Crêpe fromage Pot au feu Légumes pot au feu  Saint Nectaire AOP Entremets vanille 	Salade verte, edam et gouda   Pilon de poulet  Mélange campagnard Assortiment de fromages Semoule au caramel 	Menu bio : Velouté du Barry  Saucisse   Duo de céréales  Petit suisse  Kiwi  	Œuf dur mayonnaise Filet de lieu sauce crustacés Haricots verts  Tome grise Gaufre

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes entières de porc, volaille et dinde ainsi que toutes les viandes bovines servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale**
 *Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et "Au bon pain"
 *Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
 *Fromage Le Petit Troô : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir
 *Tomme de vache : Fromagerie Maurice à Neuilly-le-Brignon

 **Menu Végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Haricots verts vinaigrette  Macédoine  Betteraves vinaigrette	Duo de choux  Frisée aux croûtons  Endives à l'emmental 	Carottes râpées  - -	Velouté de pois cassés - -	Salade strasbourgeoise  Perles de blé au curcuma et crevettes et petits légumes Haricots rouges maïs et jambon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de gnocchis au fromage  Salade verte  	Bœuf façon thaï Légumes du wok	Pizza fromage et jambon de dinde  Salade verte  	Calamars sauce persillade Riz 	Blanquette de veau aux champignons Purée de céleri 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse Chanteneige Cantadou	Pont l'Évêque AOP Vache qui rit Edam	Assortiment de fromages - -	Emmental  Tome locale  Babybel 	Rondelé Tomme des Pyrénées Petit Trôo 
DESSERT	Salade de fruits   Clémentines  Poire 	Yaourt aromatisé  Crème chocolat  Fromage blanc confiture 	Pomme cuite aux spéculoos  - -	Banane Orange  Pomme 	Chou à la crème  Tarte citron  Marbré chocolat 
LE MENU DES MATERNELLES	Haricots verts vinaigrette  Gratin de gnocchis au fromage  Salade verte   Petit suisse Salade de fruits  	Duo de choux  Bœuf façon thaï Légumes du wok Pont l'Évêque AOP Yaourt aromatisé 	Carottes râpées  Pizza fromage et jambon de dinde  Salade verte   Assortiment de fromages Pomme cuite aux spéculoos 	Velouté de pois cassés Calamars sauce persillade Riz  Emmental  Banane	Salade strasbourgeoise  Blanquette de veau aux champignons Purée de céleri  Rondelé Chou à la crème 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes entières de porc, volaille et dinde ainsi que toutes les viandes bovines servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale**
 *Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et "Au bon pain"
 *Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
 *Fromage Le Petit Trôo : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir
 *Tomme de vache : Fromagerie Maurice à Neuilly-le-Brignon

 **Menu Végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe aux champignons Friand à la viande Toast chorizo et mozzarella 	Salade verte aux croûtons   Chou blanc à la hongroise  Céleri rémoulade à la graine de moutarde 	Pamplemousse, sucre  - -	Endives au jambon de dinde  Chou chinois à l'emmental  Chou-fleur râpé mimosa 	Potage  - -
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de dinde au thym  Carottes au cumin	Mijoté de porc de Touraine (joue)   Semoule et brocolis	Boudin blanc  Purée de pommes de terre 	Poisson du jour sauce poivrons Epinards à la crème 	Gratin de chou-fleur, pomme de terre et œufs  (chou-fleur) 
PRODUIT LAITIER	Boursin Bonbel Roitelet	Camembert  Emmental  Petit suisse 	Assortiment de fromages - -	Leerdamer Coulommiers Faisselle	Cantal AOP Mimolette Cantadou
DESSERT	Pomme   Kiwi   Poire  	Fromage blanc aux fruits Crème dessert pistache Velouté aux fruits	Mousseline aux fruits  - -	Flan pâtissier  Muffin  Brownies 	Ananas  Clémentines  Banane
LE MENU DES MATERNELLES	Crêpe aux champignons Emincé de dinde au thym  Carottes au cumin Boursin Pomme  	Salade verte aux croûtons   Mijoté de porc de Touraine (joue)   Semoule et brocolis Camembert  Fromage blanc aux fruits	Pamplemousse, sucre  Boudin blanc  Purée de pommes de terre  Assortiment de fromages Mousseline aux fruits 	Endives au jambon de dinde  Poisson du jour sauce poivrons Epinards à la crème  Leerdamer Flan pâtissier 	Potage  Gratin de chou-fleur, pomme de terre et œufs  (chou-fleur)  Cantal AOP Ananas 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes entières de porc, volaille et dinde ainsi que toutes les viandes bovines servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale**
*Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et "Au bon pain"
*Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
*Fromage Le Petit Troô : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir
*Tomme de vache : Fromagerie Maurice à Neuilly-le-Brignon

 **Menu Végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4S2002

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Velouté de butternut - -	Pâtes aux dés de volaille Riz au thon, maïs et olives noires Blé aux crevettes	Salade de mâche et betteraves mimosa - -	Crêpe au fromage 	Céleri rémoulade Chou chinois vinaigrette Radis noir au fromage blanc et moutarde
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc de Touraine au miel Haricots blancs au thym	Poisson meunière Petits pois	Sauté de bœuf Pommes de terre rissolées	Galette saucisse Salade verte	Pâtes à la napolitaine (sauce tomate, égrené végétal) (pâtes)
PRODUIT LAITIER	Brie Fromage blanc Tomme des Pyrénées	Yaourt nature Saint Môret Babybel	- - -	Petit suisse - -	Camembert Carré d'as Chanteneige
DESSERT	Pomme Kiwi Orange	Banane Poire Ananas	Flan nappé caramel - -	Crêpe pour la Chandeleur 	Crème dessert vanille Fromage blanc sucré Petits suisses
LE MENU DES MATERNELLES	Velouté de butternut Sauté de porc de Touraine au miel Haricots blancs au thym Brie Pomme	Pâtes aux dés de volaille Poisson meunière Petits pois Yaourt nature Banane	Salade de mâche et betteraves mimosa Sauté de bœuf Pommes de terre rissolées - Flan nappé caramel	Crêpe au fromage Galette saucisse Salade verte Petit suisse Crêpe pour la Chandeleur	Céleri rémoulade Pâtes à la napolitaine (sauce tomate, égrené végétal) (pâtes) Camembert Crème dessert vanille

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes entières de porc, volaille et dinde ainsi que toutes les viandes bovines servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale**
*Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et "Au bon pain"
*Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
*Fromage Le Petit Troô : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir
*Tomme de vache : Fromagerie Maurice à Neuilly-le-Brignon

 **Menu Végétarien**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Velouté de butternut - -	Pâtes aux dés de volaille Riz au thon, maïs et olives noires Blé aux crevettes	Salade de mâche et betteraves mimosa - -	Crêpe au fromage 	Céleri rémoulade Chou chinois vinaigrette Radis noir au fromage blanc et moutarde
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc de Touraine au miel Haricots blancs au thym	Poisson meunière Petits pois	Sauté de bœuf Pommes de terre rissolées	Galette saucisse Salade verte	Pâtes à la napolitaine (sauce tomate, égrené végétal) (pâtes)
PRODUIT LAITIER	Brie Fromage blanc Tomme des Pyrénées	Yaourt nature Saint Môret Babybel	- - -	Petit suisse - -	Camembert Carré d'as Chanteneige
DESSERT	Pomme Kiwi Orange	Banane Poire Ananas	Flan nappé caramel - -	Crêpe pour la Chandeleur 	Crème dessert vanille Fromage blanc sucré Petits suisses
LE MENU DES MATERNELLES	Velouté de butternut Sauté de porc de Touraine au miel Haricots blancs au thym Brie Pomme	Pâtes aux dés de volaille Poisson meunière Petits pois Yaourt nature Banane	Salade de mâche et betteraves mimosa Sauté de bœuf Pommes de terre rissolées - Flan nappé caramel	Crêpe au fromage Galette saucisse Salade verte Petit suisse Crêpe pour la Chandeleur	Céleri rémoulade Pâtes à la napolitaine (sauce tomate, égrené végétal) (pâtes) Camembert Crème dessert vanille

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes entières de porc, volaille et dinde ainsi que toutes les viandes bovines servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale**
*Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et "Au bon pain"
*Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
*Fromage Le Petit Troô : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir
*Tomme de vache : Fromagerie Maurice à Neuilly-le-Brignon

 **Menu Végétarien**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade verte aux œufs durs  - -	Mousson de canard - -	Pâtes (bio) aux dés de volailles  - -	Macédoine de légumes  - -	Salade Coleslaw (carottes, chou blanc)  - -
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson meunière Semoule 	Steak haché Carottes 	Boulettes d'agneau au romarin Poêlée de légumes 	Chipolatas  Lentilles vertes 	Tortilla pommes de terre  Salade verte  
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages - -	Assortiment de fromages - -	Assortiment de fromages - -	- - -	Assortiment de fromages - -
DESSERT	Ile flottante  - -	Salade de fruits frais   - -	Tarte aux pommes  - -	Poire  - -	Yaourt (bio) et galette  - -
LE MENU DES MATERNELLES	Salade verte aux œufs durs  Poisson meunière Semoule  Assortiment de fromages Ile flottante 	Mousson de canard Steak haché Carottes  Assortiment de fromages Salade de fruits frais  	Pâtes (bio) aux dés de volailles  Boulettes d'agneau au romarin Poêlée de légumes  Assortiment de fromages Tarte aux pommes 	Macédoine de légumes  Chipolatas  Lentilles vertes  - Poire 	Salade Coleslaw (carottes, chou blanc)  Tortilla pommes de terre  Salade verte   Assortiment de fromages Yaourt (bio) et galette 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes entières de porc, volaille et dinde ainsi que toutes les viandes bovines servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale**
*Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et "Au bon pain"
*Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
*Fromage Le Petit Troô : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir
*Tomme de vache : Fromagerie Maurice à Neuilly-le-Brignon

 **Menu Végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade  - -	Carottes râpées   - -	Pomelo  - -	Rillettes, cornichons  - -	Salade de chou chinois  - -
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille à la crème Haricots verts 	Nuggets de poulet Frites	Rougail saucisses  Riz aux petits légumes 	Dos de colin, beurre blanc Gratin de brocolis 	Lasagnes aux épinards (épinards bio)   Salade verte 
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages - -	Assortiment de fromages - -	Assortiment de fromages - -	Assortiment de fromages - -	Assortiment de fromages - -
DESSERT	Beignet aux pommes - -	Pomme   - -	Yaourt aux fruits - -	Banane - -	Compote de poires  - -
LE MENU DES MATERNELLES	Céleri rémoulade  Escalope de volaille à la crème Haricots verts  Assortiment de fromages Beignet aux pommes	Carottes râpées   Nuggets de poulet Frites Assortiment de fromages Pomme  	Pomelo  Rougail saucisses  Riz aux petits légumes  Assortiment de fromages Yaourt aux fruits	Rillettes, cornichons  Dos de colin, beurre blanc Gratin de brocolis  Assortiment de fromages Banane	Salade de chou chinois  Lasagnes aux épinards (épinards bio)   Salade verte  Assortiment de fromages Compote de poires 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes entières de porc, volaille et dinde ainsi que toutes les viandes bovines servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale**
*Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et "Au bon pain"
*Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
*Fromage Le Petit Troô : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir
*Tomme de vache : Fromagerie Maurice à Neuilly-le-Brignon

 **Menu Végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
LE MENU DES MATERNELLES					

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes entières de porc, volaille et dinde ainsi que toutes les viandes bovines servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale**
*Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et "Au bon pain"
*Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
*Fromage Le Petit Troô : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir
*Tomme de vache : Fromagerie Maurice à Neuilly-le-Brignon

 **Menu Végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
LE MENU DES MATERNELLES					

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Les viandes entières de porc, volaille et dinde ainsi que toutes les viandes bovines servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale**
*Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et "Au bon pain"
*Yaourt fermier et Tomme de vache : Ferme de la Duterie à Beaumont Village
*Fromage Le Petit Troô : Laiterie de Montoire-sur-le-Loir
*Tomme de vache : Fromagerie Maurice à Neuilly-le-Brignon

 **Menu Végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : D4SZ002

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**