



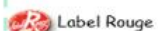


MENUS ANDILLY



SEMAINE 01 - DU 29 DECEMBRE 2025 AU 02 JANVIER 2026 (VACANCES)

lundi 29 décembre 2025	mardi 30 décembre 2025	mercredi 31 décembre 2025	jeudi 1 janvier 2026	vendredi 2 janvier 2026
<p>Potage carottes crème</p> <p>Jambon *</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fruit</p> <p>S/P : Jambon de dinde</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Omelette</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Compote pommes/abricots</p> 	<p>Rôti de dinde</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Madeleine</p>		<p>Poisson pané sauce tartare</p> <p>Frites</p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux		Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot		Petit suisse sucré
Fruit 🍌	Compote de pommes	Fruit		Fruit 🍌



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS ANDILLY



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
<p>Potage 7 légumes </p> <p>Lasagnes à la provençale (pc)</p> <p>Fruit </p>	<p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Liégeois vanille </p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>BRIOCHE</p>  <p>DES ROIS</p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Blanquette du pêcheur </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>S/P : Roulade de volaille</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture 	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat 
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits 	Fruit	Jus de pommes

 Plat Fait Maison	 Produit Issu de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison


- * Plat contenant du porc



MENUS ANDILLY



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
<p>Sauté de bœuf aux carottes (pc)  </p> <p>Gâteau de semoule</p> <p>Fruit </p>	<p>Sauté de poulet vallée d'Auge</p> <p>Penne</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Paupiette de dinde sauce fromagère</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Far breton aux poires </p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Frites</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Nuggets de poisson</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Madeleine</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner 	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat 	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits



INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc PC : Plat Complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS ANDILLY



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
Saucisse de Strasbourg* Pommes röstis Vache qui rit Crème vanille S/P : Saucisses de volaille	Pépites de colin aux 3 céréales Beignets de brocolis Fromage blanc sucré Tarte aux pommes	Quiche* Chipolatas aux herbes * Petits pois carottes Fruit S/P : Tarte au fromage / Saucisses de volaille	Salami* Colombo de veau (pc) Liégeois chocolat S/P : Roulade de volaille	Oeuf dur mayonnaise Croustillant fromage Lentilles garnies Compote pommes/framboises
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Colombo de veau : Courgettes, pdt, tomates, sauce curry

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet














- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENUS ANDILLY



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
Cuisse de poulet rôtie Ebly Petits suisses aux fruits Fruit	Colin gratiné au fromage  Gratin dauphinois Fromage ovale Compote de pommes 	Steak hache de bœuf et ketchup  Frites Emmental Mousse au chocolat 	Couscous végétal (PC)  Samos Banane 	 Crêpe jambon-fromage* Boulettes de bœuf aux oignons   Haricots verts  Crêpe au sucre S/P : Crêpe au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner 	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat 	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit 

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issu de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Couscous végétal : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS ANDILLY



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Rissolette de veau Gratin blettes et pommes de terre Pont l'évêque Liégeois vanille	Pâté de campagne * Cubes de colin sauce nordique Beignets de chou fleur Cocktail de fruits S/P : Pâté de volaille	Cassoulet (pc)* Six de Savoie Ile flottante S/P : Cassoulet au poulet (PC)	Emincé de poulet façon kebab Boulghour à la tomate Brebicrème Palet breton	Œuf dur mayonnaise Arancini tomate mozzarella Gratin d'épinards Gâteau basque
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS ANDILLY



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
Potage carottes crème Poulet rôti Poêlée victoria Riz au lait		Boulettes d'agneau au curry Semoule Boursin Tarte flan maison	Tomates farcies veggi's Riz Fromage frais sucré Fruit 	Pâté en croûte de volaille Calamars à la romaine Petits pois Compote pommes/abricots
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Poêlée Victoria : petits-pois, carottes, haricots plats, ananas

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- ★ Plat contenant du porc

MENUS ANDILLY



SEMAINE 08- DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Bœuf bourguignon (pc)	Nems au poulet Sauté de porc au caramel* Nouilles sautées Carré de l'est Fruit	Roti de dinde a la cocotte Pommes noisettes Fromage blanc Quatre quarts aux pralines roses maison	Steak haché Frites Yaourt sucré Palet breton	Poisson meunière Rosties aux légumes Mimolette Crème dessert praliné
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENUS ANDILLY



SEMAINE 09 - DU 23 AU 27 FEVRIER 2026 (VACANCES)

lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
<p>Raviolini ricotta et épinards (pc)</p> <p>Six de Savoie</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Potage 7 légumes</p> <p>Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc) </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p>	<p>Emincé de poulet au gingembre</p> <p>Duo de fleurette </p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites</p> <p>Donuts</p>	<p>Pizza</p> <p>Paupiette de veau a la tomate</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Fruit </p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpées

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS ANDILLY



SEMAINE 10 - DU 02 AU 06 MARS 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
Blanc de poulet a la crème Gratin d'épinards Petits suisses Fruit	Cordon bleu Haricots verts Fromage fouetté Crème vanille	Boulettes d'agneau sauce aux herbes Semoule Cantal Mousse à la framboise maison	Filet de colin façon papillote Pommes vapeur Yaourt sucré Fruit	Concombre au yaourt Croustillant fromage Lentilles garnies Banane
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :
















- S/P : Sans Porc PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS ANDILLY



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
<p>Oeuf dur</p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> 	<p>Brandade de poisson (pc)</p>   <p>Camembert </p> <p>Fruit </p>	<p>Saute de bœuf à l'ancienne </p> <p>Cocos à la tomate </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Panacotta au coulis de fruits maison </p>	<p>Paella (pc) </p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème vanille </p>	<p>Roti de dinde à la tomate</p> <p>Ratatouille</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Palet breton</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Cake pépites chocolat</p>	<p>Baguette</p>	<p>Moelleux</p>	<p>Baguette</p>	<p>Pain au chocolat</p>
<p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Fromage à tartiner</p>	<p>Yaourt à boire à l'abricot</p>	<p>Pâte à tartiner</p>	<p>Petit suisse sucré</p>
<p>Fruit </p>	<p>Compote de pommes</p>	<p>Fruit</p>	<p>Jus de pommes </p>	<p>Fruit</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS :

Sauté de boeuf à l'ancienne : oignons, champignons, carottes















- S/P : Sans Porc PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS ANDILLY



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc)  Buchette Liégeois chocolat 	Poisson pané  Gratin d'épinards  Kiri  Gâteau de semoule	Poulet rôti Beignets de brocolis Petits suisses sucrés Quatre-quarts 	Omelette Gratin dauphinois  Chantailou Fruit  	 Repas du printemps Le menu vous sera communiqué ultérieurement  PRINTEMPS
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture 	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat 
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits 	Fruit	Jus de pommes

 Plat Fait Maison

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 Label Rouge

 MSC Pêche Durable

 Viande Bovine Française

 Haute Valeur Environnementale

 Produits Locaux

 Appellation d'Origine Protégée

 Plat Végétarien

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison











- * Plat contenant du porc



MENUS ANDILLY



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
<p>Burger de veau sauce moutarde</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Tomme Pyrénées</p> <p>Liégeois vanille </p>	<p>Cheeseburger</p> <p>Frites</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Cookies vanille pépites de chocolat</p>	<p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Bœuf façon moussaka (pc)  </p> <p>Chaource </p> <p>Mousse à la framboise maison </p>	<p>Quiche*</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Jeunes carottes</p> <p>Banane</p> <p>S/P : Salade paysanne</p>	<p>Filet de colin façon papillote </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème chocolat </p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner 	Yaourt sucré
Fruit 	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS :

Salade paysanne : Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison


- * Plat contenant du porc



MENUS ANDILLY



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
<p>Lasagnes à la provençale (pc) </p> <p>St moret</p> <p>Fruit </p> 	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Paupiette de veau aux herbes</p> <p>Légumes du pot </p> <p>Fruit </p>	<p>Croque monsieur *</p> <p>Salade composée (garniture) </p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Crème dessert pop corn maison </p> <p>S/P : Pizza au fromage</p>	<p>MENU PÂQUES</p>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Filet de poisson a la bordelaise </p> <p>Duo de carottes</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/P : Roulade de volaille</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat 
Fruit	Jus d'orange 	Fruit	Lait au chocolat 	Compote de pommes

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

Lasagnes à la provençale : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental
Salade composée : tomates, salade verte, maïs




S/P : Sans Porc PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS ANDILLY



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026


lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts  Chantaillou	Marmite de poisson   Petits pois carottes Petit moulé Galette au beurre	Carottes râpées Hachis parmentier (PC)    Faisselle	Salade Grecque   Raviolini mozzarella et tomate (pc) Banane sauce chocolat 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat 	Yaourt aromatisé
Jus de pommes 	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit


 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issus de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc