

Collège de Bidache

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos engagements : 20% de produits bio minimum. Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Bidaxuneko kolegioa

Menuak alda daitezke hornikuntzeen arabera.

Gure engaiamenduak: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatomiz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uzta).

Jakiek alergiak edo intolerantziak sor ditzaketen substantziak edo eratorriak izan ditzakete.

Collège de Bidache

Menús cambiados según las aprovedidas

Los nòstes engajamientos : 20 % de productos bio au minimum. Fruta e le gumatge Bio (de la tasca o francesa) según la disponibilidad (producción e cuehudas).

Los plats que pòden aver substàncias o derivats e provocar alergias e intoleràncias.



Viandes et Volailles françaises

**Plats confectionnés en cuisine*

MENU BIO ET LOCAL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astlehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	29/04	30/04	01/05	02/05	03/05
Entrées Lehen platera Entrada	BETTERAVE VINAIGRETTE BIO	TOMATES BIO EN SALADE*		CAROTTES RÂPEES BIO*	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE*
Plats Jakii nagusiak Plats	POULET SAUCE BARBECUE LOCAL*	CRUMBLE DE COURGETTES BIO*		SAUCISSE LOCAL A LA PROVENCALE*	BOULETTES À L'AGNEAU PRINTANIER*
Garnitures Osagaiak Garniments	POTATOES	RIZ PILAF BIO*		SEMOULE BIO*	PÂTES AU BEURRE*
Laitages Esnekia Leitaje	PETIT SUISSE BIO	FROMAGE BIO		BISCUITBIO LOCAL	FROMAGE BIO
Desserts Desertak Dessèrts	BANANE BIO	SALADE DE FRUITS		YAOURT BIO LOCAL	POMME ROYAL BIO
Goûters Krackadak Vespèrs	compote de fruits pain tarte de salami	compote de fruits brioche petit suisse	pain pâte à tartiner lait	compote de fruits laitage biscuit	pain confiture yaourt

Collège de Bidache

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos engagements : 20% de produits bio minimum. Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Bidaxuneko kolegioa

Menuak alda daitezke hornikuntzeen arabera.

Gure engaiamenduak: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uzta).

Jakiek alergiak edo intolerantziak sor ditzaketen substantziak edo eratorriak izan ditzakete.

Collège de Bidaishe

Menus cambiados según las aprovedidas

Los nòstes engajamientos : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e le gumatge Bio (de la tasca o francesa) según la disponibilidad (producción e cuelhudas).

Los plats que pòden aver substàncias o derivats e provocar alergias e intoleràncias.



Viandes et Volailles françaises



**Plats confectionnés en cuisine*

	Lundi	Mardi	FÉRIÉ	FÉRIÉ	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	06/05	07/05	08/05	09/05	10/05
Entrées Lehen platera Entrada	SALADE COMPOSEE*	COLESLAW BIO*			
Plats Jaki nagusiak Plats	FISCH DE COLIN	STEAK HACHE PROVENCALE*			
Garnitures Osagaiak Garniments	PUREE DE POMME DE TERRE*	BOULGOUR BIO*			
Laitages Esnekia Leitaje	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE BIO			
Desserts Desertak Dessèrts	MADELEINE BIO	COMPOTE BIO ET LOCAL			
Goûters Krackadak Vespèrs			fruit de saison laitage biscuit		

Collège de Bidache

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos engagements : 20% de produits bio minimum. Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Bidaxuneko kolegioa

Menuak alda daitezke hornikuntzeen arabera.

Gure engaiamenduak: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uzta).

Jakiek alergiak edo intolerantziak sor ditzaketen substantziak edo eratorriak izan ditzakete.

Collège de Bidaishe

Menús cambiados según las aprovedidas

Los nòstes engajamientos : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e le gumatge Bio (de la tasca o francesa) según la disponibilitat (produccion e cuelhudas).

Los plats que pòden aver substàncias o derivats e provocar alergias e intoleràncias.



Viandes et Volailles françaises



*Plats confectionnés en cuisine

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divès
	13/05	14/05	15/05	16/05	17/05
Entrées Lehen platera Entrada	BETTERAVES VINAIGRETTE BIO*	CRÊPE AU FROMAGE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE MAIS CROÛTONS*	SAUCISSON à L'AIL
Plats Jaki nagusiak Plats	NUGGETS DE POISSON	DHAL DE LENTILLES BIO*	QUICHE LORRAINE DU CHEF*	PÂTE BOLOGNAISE DE VEAU BIO ET LOCAL*	BOULETTES DE BOEUF BIO PROVENCALE*
Garnitures Osagaiak Garniments	COEUR DE BLE*	CAROTTES BIO*	SALADE VERTE BIO ET LOCAL*	SEMOULE COUSCOUS BIO*	LÉGUMES COUSCOUS*
Laitages Esnekia Leitaje	FROMAGE BIO	FROMAGE BIO	MOUSSE AU FROMAGE BLANC BIO*	FROMAGE RÂPÉ	YAOURT SUCRE LOCAL
Desserts Desertak Desserts	COMPOTE BIO ET LOCALE	DONUTS	SPECULOS	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
Goûters Krackadak Vespèrs			pain fromage à la coupe compote de fruits	pain fromage à la coupe fruit de saison	pain fromage blanc compote



Collège de Bidache

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos engagements : 20% de produits bio minimum. Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Bidaxuneko kolegioa

Menuak alda daitezke hornikuntzeen arabera.

Gure engaiamendua: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uzta).

Jakiek alergiak edo intolerantziak sor ditzaketen substantziak edo eratorriak izan ditzakete.

Collège de Bidache

Menús cambiados según las aprovedidas

Los nòstes engajamientos : 20 % de productos bio au minimum . Fruta e le gumatge Bio (de la tasca o francesa) según la disponibilidad (producción e cuehudas).

Los plats que pòden aver substancias o derivats e provocar alergias e intolerancias.



Viandes et Volailles françaises



*Plats confectionnés en cuisine

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astlehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divès
	20/05	21/05	22/05	23/05	24/05
Entrées Lehen platera Entrada	FÉRIÉ	BETTERAVES ROUGES BIO		CONCOMBRE A LA GRECQUE*	TOMATE EN SALADE BIO*
Plats Jaki nagusiak Plats		CORDON BLEU	CHEESBURGER*	FILET DE POISSON CITRON	ROUGAIL DE SAUCISSES LOCAL*
Garnitures Osagaiak Garniments		PETITS POIS CAROTTES*	POMMES NOISETTES	PURÉE DE POMME DE TERRE*	RIZ CREOLE BIO*
			SALADE VERTE LOCAL	POÊLÉE DE COURGETTES*	
Laitages Esnekia Leitatge		GAUFRE	BROWNIES	BISCUIT BIO ET LOCAL	FROMAGE BIO
Desserts Desertak Desserts		PETIT SUISSE BIO ET LOCAL	CREME ANGLAISE	YAOURT VANILLE BIO ET LOCAL	FRUIT DE SAISON
Goûters Krackadak Vespèrs			biscuit compote de fruits petit suisse		

Collège de Bidache

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos engagements : 20% de produits bio minimum. Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Bidaxuneko kolegioa

Menuak alda daitezke hornikuntzeen arabera.

Gure engaiamenduak: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uzta).

Jakiek alergiak edo intolerantziak sor ditzaketen substantziak edo eratorriak izan ditzakete.

Collège de Bidaishe

Menus cambiados según las aprovedidas

Los nòstes engajamentos : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e le gumatge Bio (de la tasca o francesa) según la disponibilitat (produccion e cuelhudas).

Los plats que pòden aver substàncias o derivats e provocar alergias e intoleràncias.



***Plats confectionnés en cuisine**

Viandes et Volailles françaises

MENU DES ÎLES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astlehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divès
	27/05	28/05	29/05	30/05	31/05
Entrées Lehen platera Entrada	PASTEQUE	CAROTTES RÂPEES BIO*	SALADE VERTE BIO ET LOCAL*	SALADE DES ÎLES*	COLESLAW BIO *
Plats Jaki nagusiak Plats	PÂTES BIO A LA NAPOLITAINE*	CÔTE DE PORC À LA NIÇOISE*	HACHI PARMENTIER (BOEUF BIO)*	SAUTE DE VEAU BIO ET LOCAL COCO/CURRY*	BEIGNET DE POISSON
Garnitures Osagaiak Garniments		BOULGOUR BIO*		RIZ MADRAS*	POMME DE TERRE VAPEUR BIO*
Laitages Esnekia Leitaje	MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE BIO	YAOURT LOCAL À LA VANILLE	CREME ANGAISE	COURGETTES BIO À LA BÉCHAMEL*
Desserts Desertak Dessèrts	MADELEINE BIO	COMPOTE BIO ET LOCAL	BISCUIT BIO ET LOCAL	#REF!	FROMAGE BIO
Goûters Krackadak Vespèrs			fruit de saison gâteau maison lait	GÂTEAU COCO DU CHEF*	FRUIT

Collège de Bidache

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos engagements : 20% de produits bio minimum. Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Bidaxuneko kolegioa

Menuak alda daitezke hornikuntzeen arabera.

Gure engaiamenduak: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uzta).

Jakiek alergiak edo intolerantziak sor ditzaketen substantziak edo eratorriak izan ditzakete.

Collège de Bidaishe

Menus cambiados según las aprovedidas

Los nòstes engajaments : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e le gumatge Bio (de la tasca o francesa) según la disponibilitat (produccion e cuelhudas).

Los plats que pòden aver substàncias o derivats e provocar alergias e intoleràncias.



Viandes et Volailles françaises



*Plats confectionnés en cuisine

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astlehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	03/06	04/06	05/06	06/06	07/06
Entrées Lehen platera Entrada	MELON	TOMATE VINAIGRETTE*	OEUF MAYONNAISE	SURIMI	SALADE VERTE AU JAMBON*
Plats Jaki nagusiak Plats	POULET BASQUAISE*	CROZIFLETTE*	PIZZA AUX LEGUMES*	LASAGNE DE VIANDE ANGUS LOCAL*	MEUNIÈRE DE POISSON
Garnitures Osagaiak Garniments	SEMOULE*		(poivrons, courgettes, tomate, fromage râpé)	(carottes, tomate, oignons)	EPINARD BIO A LA BECHAMEL*
Laitages Esnekia Leitaje	FROMAGE BIO	COMPOTE BIO ET LOCAL	CREME DESSERT VANILLE	PETIT-SUISSE NATURE	YAOURT NATURE BIO
Desserts Desertak Dessèrts	POMME BIO ET LOCAL	CIGARETTE RUSSE	BICUIT BIO	GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF*	ET SON COULIS DE FRUITS
Goûters Krackadak Vespèrs			pain pate à tartiner lait		

Collège de Bidache

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos engagements : 20% de produits bio minimum. Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Bidaxuneko kolegioa

Menuak alda daitezke hornikuntzeen arabera.

Gure engaiamenduak : produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uzta).

Jakiek alergiak edo intolerantziak sor ditzaketen substantziak edo eratorriak izan ditzakete.

Collège de Bidaishe

Menus cambiados según las aprovedidas

Los nòstes engajaments : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e le gumatge Bio (de la tasca o francesa) según la disponibilitat (produccion e cuelhudas).

Los plats que pòden aver substàncias o derivats e provocar allergias e intoleràncias.



Viandes et Volailles françaises



*Plats confectionnés en cuisine

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divès
	10/06	11/06	12/06	13/06	14/06
Entrées Lehen platera Entrada	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE*	OEUF DUR MAYONNAISE	TOMATE MOZZARELLA*	SALADE VERTE LOCAL*	PÂTE DE CAMPAGNE
Plats Jaki nagusiak Plats	SAUTÉ DE VOLAILLE BIO AUX LÉGUMES PRINTANIERs*	CRÊPE AU FROMAGE	RÔTI DE PORC AU JUS*	POULET RÔTI LOCAL*	FISH DE COLIN ET CITRON
Garnitures Osagaiak Garniments	SEMOULE COUSCOUS BIO*	RIZ*	GRATIN DAUPHINOIS*	LENTILLES AUX CAROTTES BIO*	COURGETTES BIO*
Laitages Esnekia Leitaipe	FROMAGE BIO	GOUDA BIO	FROMAGE BIO	YAOURT NATURE LOCAL ET BIO	FROMAGE BIO
Desserts Desertak Desserts	DONUTS	BANANE BIO	MELON	GÂTEAU DU CHEF*	FRUIT DE SAISON
Goûters Krackadak Vespèrs			fruit de saison petit suisse gâteau maison		

Accueils de loisirs

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos engagements : 20% de produits bio minimum. Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Aisialdi harrerak

Menuak alda daitezke hornikuntzeen arabera.

Gure engaiamenduak: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uzta).

Jakiek alergiak edo intolerantziak sor ditzaketen substantziak edo eratorriak izan ditzakete.

Arcuelhs de lesers

Menuak cambiadis segon las aprovedidas

Los nòstes engajaments : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e le gumatge Bio (de la tasca o francesa) segon la disponibilitat (produccion e cuelhudas).

Los plats que pòden aver substàncias o derivats e provocar allergias e intoleràncias.



Viandes et Volailles françaises

api

*Plats confectionnés en cuisine

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divès
	17/06	18/06	19/06	20/06	21/06
Entrées Lehen platera Entrada	CONCOMBRE BIO*	TOMATE VINAIGRETTE*	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE*	MELON	SALADE DE HARICOTS VERTS*
Plats Jaki nagusiak Plats	PÂTES BIO A LA CARBONNARA*	TARTE AU FROMAGE*	CÔTE DE PORC POELEE LOCAL*	HACHI PARMENTIER (VIANDE LOCAL)*	POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE*
Garnitures Osagaiak Garniments		RIZ BIO*	RÔSTI		COEUR DE BLÉ BIO*
Laitages Esnekia Leitaje	FROMAGE BIO	FROMAGE BLANC NATURE BIO ET LOCAL	FROMAGE BIO	GÂTEAU DU CHEF*	YAOURT AROMATISE
Desserts Desertak Desserts	GLACE	SALADE DE FRUITS	ECLAIR AU CHOCOLAT	CREME ANGLAISE	FRUIT DE SAISON
Goûters Krackadak Vespèrs			fruit de saison laitage biscuit		

Accueils de loisirs

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos engagements : 20% de produits bio minimum. Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Aisialdi harrerak

Menuak alda daitezke hornikuntzeen arabera.

Gure engaiamenduak: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uzta).

Jakiek alergiak edo intolerantziak sor ditzaketen substantziak edo eratorriak izan ditzakete.

Arcuelhs de lesers

Menuts cambiadis segon las aprovedidas

Los nòstes engajaments : 20 % de produits bio au minimum. Fruita e le gumatge Bio (de la tasca o francesa) segon la disponibilitat (produccion e cuelhudas).

Los plats que pòden aver substàncias o derivats e provocar allergias e intoleràncias.



Viandes et Volailles françaises

api

*Plats confectionnés en cuisine

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astlehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divès
	24/06	25/06	26/06	27/06	28/06
Entrées Lehen platera Entrada	CAROTTES RÂPEES BIO*	PASTEQUE	CONCOMBRE VINAIGRETTE BIO*	CELERI REMOULADE*	SURIMI
Plats Jaki nagusiak Plats	BOULETTE AGNEAU, MERGUEZ*	PÂTES À LA NAPOLITAINE*	FILET DE POULET LOCAL*	BLANQUETTE DE VEAU LOCAL*	NUGGETS DE POISSON
Garnitures Osagaiak Garniments	SEMOULE BIO*		COEUR DE BLE BIO*	RIZ CREOLE BIO*	BOULGOUR*
	LEGUMES COUSCOUS*	FROMAGE RÂPÉ			POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON*
Laitages Esnekia Leitaje	FROMAGE BIO	LIÉGEOIS BIO	FROMAGE BIO	YAOURT AROMATISE	FROMAGE BIO
Desserts Desertak Desserts	FRUIT DE SAISON BIO		POMME BIO	GÂTEAU DU CHEF*	YAOURT LOCAL
Goûters Krackadak Vespèrs			pain fromage à la coupe compote de fruits		

Collège de Bidache

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos engagements : 20% de produits bio minimum. Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Collège de Bidaishe

Menuak alda daitezke hornikuntzeen arabera.

Gure engaiamenduak: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uzta).

Jakiek alergiak edo intolerantziak sor ditzaketen substantziak edo eratorriak izan ditzakete.

Bidaxuneko kolegioa

Menus cambiados según las aprovedidas

Los nòstes engajaments : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e le gumatge Bio (de la tasca o francesa) según la disponibilidad (producción e cueilhudas).

Los plats que pòden aver substàncias o derivats e provocar alergias e intoleràncias.



Viandes et Volailles françaises

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	01/07	02/07	03/07	04/07	05/07
Entrées Lehen platera Entrada	PASTEQUE	TOMATE BIO VINAIGRETTE*		MELON	
Plats Jaki nagusiak Plats	CRUMBLE DE LÉGUMES*	FAJITAS*	CROQUE MONSIEUR*	SAUCISSE GRILLÉE LOCAL*	CHEEBURGER
Garnitures Osagaiak Garniments	PÂTES*		SALADE COMPOSÉE*	PURÉE DE POMME DE TERRE*	POTATOES
Laitages Esnekia Leitaje	FROMAGE BLANC BIO ET LOCAL	FROMAGE BIO	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	PETIT-SUISSE SUCRE BIO	SUNDAIE
Desserts Desertak Desserts	COULIS DE FRUITS	FRAISES	BISCUIT BIO	PÂTISSERIE DU CHEF*	PALET BRETON
Goûters Krackadak Vespèrs			biscuit compote de fruits petit suisse		