

Restaurant scolaire

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.

Eskolako jantegia

Menuak alda daitezke homikuntzeen arabera.

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

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

Restaurant escolar

Menuts cambiadís segon las aprovedidas

Los nòstes engaìamnts : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e legumatge Bio (de la tasca o francesa) segon la disponibilitat (produccion e cueilhudas).

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



Viandes et volailles françaises

***Plats confectionnés en cuisine**

FÉRIÉ

MENU BIO ET LOCAL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	29/04	30/04	01/05	02/05	03/05
Entrée Lehen platera Entrada	BETTERAVE VINAIGRETTE BIO	TOMATES BIO EN SALADE*		CAROTTES RÂPEES BIO*	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE*
Plats Jaki nagusiak Plats	POULET SAUCE BARBECUE LOCAL*	CRUMBLE DE COURGETTES BIO*		SAUCISSE LOCAL A LA PROVENCALE*	BOULETTES À L'AGNEAU PRINTANIER*
Garnitures Osagarriak Garniments	POTATOES	RIZ PILAF BIO*		SEMOULE BIO*	PÂTES AU BEURRE*
Laitages Esnekia Leitatge	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
Vrespèrs

barre de chocolat
pain
fruit de saison

compote de fruits
biog
pain suisse

pain
pâte à tartiner
lait

compote de fruits
laitage
biscuit

pain
confiture
yaourt

Restaurant scolaire

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.

Eskolako jantegia

Menuak alda daitezke homikuntzeen arabera.

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

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

Restaurant escolar

Menuts cambiadís segon las aprovedidas

Los nòstes engaìaments : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e legumatge Bio (de la tasca o francesa) segon la disponibilitat (produccion e cueilhudas).

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

FÉRIÉ



api

Viandes et volailles françaises

***Plats confectionnés en cuisine**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	06/05	07/05	08/05	09/05	10/05
Entrée Lehen platera Entrada	SALADE COMPOSEE*	COLESLAW BIO*			
Plats Jaki nagusiak Plats	FISCH DE COLIN	STEAK HACHE PROVENCALE*			
Garnitures Osagarriak Garniments	PUREE DE POMME DE TERRE*	BOULGOUR BIO*			
Laitages Esnekia Leitatge	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE BIO			
Desserts Desertak Dessèrts	MADELEINE BIO	COMPOTE BIO ET LOCAL			



fruit de saison
laitage
biscuit

Restaurant scolaire

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.

Eskolako jantegia

Menuak alda daitezke homikuntzeen arabera.

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

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

Restaurant escolar

Menuts cambiadís segon las aprovedidas

Los nòstes engaìamnts : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e legumatge Bio (de la tasca o francesa) segon la disponibilitat (produccion e cueilhudas).

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	Astearta	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divès
	13/05	14/05	15/05	16/05	17/05
Entrée 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 PROVENCE*
Garnitures Osagarriak Garniments	COEUR DE BLE*	CAROTTES BIO*	SALADE VERTE BIO ET LOCAL*		SEMOULE COUSCOUS BIO*
	SAUCE TOMATE*	RIZ CREOLE BIO*			LÉGUMES COUSCOUS*
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE BIO	FROMAGE BIO	MOUSSE AU FROMAGE BLANC BIO*	FROMAGE RÂPÉ	YAOURT SUCRE LOCAL
Desserts Desertak Dessèrts	COMPOTE BIO ET LOCALE	DONUTS	SPECULOS	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Goûters
Krackadak
Vrespèrs

pain
fromage à la coupe
compote de fruits

pain
bûche de chocolat
fruit de saison

gâteau maison
fromage blanc
sucre



Restaurant scolaire

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.

Eskolako jantegia

Menuak alda daitezke homikuntzeen arabera.

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

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

Restaurant escolar

Menuts cambiadís segon las aprovedidas

Los nòstes engaìamnts : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e legumatge Bio (de la tasca o francesa) segon la disponibilitat (produccion e cueilhudas).

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	Astearta	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	20/05	21/05	22/05	23/05	24/05
Entrée 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 Osagarriak Garniments		PETITS POIS CAROTTES*	POMMES NOISETTES	PURÉE DE POMME DE TERRE*	RIZ CREOLE BIO*
Laitages Esnekia Leitatge		GAUFRE	SALADE VERTE LOCAL	POÊLÉE DE COURGETTES*	
Desserts Desertak Dessèrts		PETIT SUISSE BIO ET LOCAL	BROWNIES	BISCUIT BIO ET LOCAL	FROMAGE BIO
			CREME ANGLAISE	YAOURT VANILLE BIO ET LOCAL	FRUIT DE SAISON

Goûters
Krackadak
Vrespèrs

biscuit
compote de fruits
petit suisse

Restaurant scolaire

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.

Eskolako jantegia

Menuak alda daitezke homikuntzeen arabera.

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

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

Restaurant escolar

Menuts cambiadís segon las aprovedidas

Los nòstes engaìaments : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e legumatge Bio (de la tasca o francesa) segon la disponibilitat (produccion e cueilhudas).

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



Viandes et volailles françaises

***Plats confectionnés en cuisine**

	MENU BIO		MENU DES ÎLES		
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	
	Astehena	Astearta	Asteazkena	Osteguna	
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	
	27/05	28/05	29/05	30/05	
	Vendredi				
	Ostirala			Divès	
	31/05				
Entrée 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 Osagarriak Garniments		BOULGOUR BIO*	YAOURT LOCAL À LA VANILLE	RIZ MADRAS*	POMME DE TERRE VAPEUR BIO*
Laitages Esnekia Leitatge	MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE BIO	BISCUIT BIO ET LOCAL	CREME ANGAISE	COURGETTES BIO À LA BÉCHAMEL*
Desserts Desertak Dessèrts	MADELEINE BIO	COMPOTE BIO ET LOCAL		#REF!	FROMAGE BIO
				GÂTEAU COCO DU CHEF*	FRUIT

fruit de saison
gâteau maison
lait

Restaurant scolaire

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.

Eskolako jantegia

Menuak alda daitezke homikuntzeen arabera.

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

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

Restaurant escolar

Menuts cambiadís segon las aprovedidas

Los nòstes engaìamnts : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e legumatge Bio (de la tasca o francesa) segon la disponibilitat (produccion e cueilhudas).

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
	03/06	04/06	05/06	06/06	07/06
Entrée 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*	MEUNIERE DE POISSON
Garnitures Osagarriak Garniments	SEMOULE*		(poivrons, courgettes, tomate, fromage râpé)	(carottes, tomate, oignons)	EPINARD BIO A LA BECHAMEL*
Laitages Esnekiak Leitatge	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
Vrespèrs

pain
pate à tartiner
lait

Restaurant scolaire

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.

Eskolako jantegia

Menuak alda daitezke homikuntzeen arabera.

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

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

Restaurant escolar

Menuts cambiadís segon las aprovedidas

Los nòstes engaìamnts : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e legumatge Bio (de la tasca o francesa) segon la disponibilitat (produccion e cueilhudas).

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	Astearta	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divès
	10/06	11/06	12/06	13/06	14/06
Entrée 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 PRINTANIER*	CRÊPE AU FROMAGE	RÔTI DE PORC AU JUS*	POULET RÔTI LOCAL*	FISH DE COLIN ET CITRON
Garnitures Osagarriak Garniments	SEMOULE COUSCOUS BIO*	RIZ*	GRATIN DAUPHINOIS*	LENTILLES AUX CAROTTES BIO*	COURGETTES BIO*
Laitages Esnekiak Leitatge	FROMAGE BIO	RATATOUILLE*	FROMAGE BIO	YAOURT NATURE LOCAL ET BIO	COEUR DE BLE BIO*
Desserts Desertak Dessèrts	DONUTS	GOUDA BIO	MELON	GÂTEAU DU CHEF*	FROMAGE BIO
		BANANE BIO			FRUIT DE SAISON

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 homikuntzeen arabera.

Gure engaiamenduak: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragaritasunaren 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 engaïaments : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e legumatge Bio (de la tasca o francesa) segon la disponibilitat (produccion e cueilhudas).

Los plats que pòden aver substàncias o derivats e provocar allergies 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
	17/06	18/06	19/06	20/06	21/06
Entrée 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 Osagarriak Garniments		RIZ BIO*	RÔSTI		COEUR DE BLÉ BIO*
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE BIO	FROMAGE BLANC NATURE BIO ET LOCAL	FROMAGE BIO	GÂTEAU DU CHEF*	YAOURT AROMATISE
Desserts Desertak Dessèrts	GLACE	SALADE DE FRUITS	ECLAIR AU CHOCOLAT	CREME ANGLAISE	FRUIT DE SAISON

Goûters
Krackadak
Vrespèrs

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 homikuntzeen arabera.

Gure engaiamenduak: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragaritasunaren 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 engaïaments : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e legumatge Bio (de la tasca o francesa) segon la disponibilitat (produccion e cuelhudas).

Los plats que pòden aver substàncias o derivats e provocar allergies 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
	24/06	25/06	26/06	27/06	28/06
Entrée 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 Osagarriak Garniments	SEMOULE BIO*	FROMAGE RÂPÉ	COEUR DE BLE BIO*	RIZ CREOLE BIO*	BOULGOUR*
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE BIO	LIÉGEOIS BIO	FROMAGE BIO	YAOURT AROMATISE	FROMAGE BIO
Desserts Desertak Dessèrts	FRUIT DE SAISON BIO		POMME BIO	GÂTEAU DU CHEF*	YAOURT LOCAL

Goûters
Krackadak
Vrespèrs

pain
fromage à la coupe
compote de fruits

Restaurant scolaire 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.

Eskolako jantegia

Menuak alda daitezke homikuntzeen arabera.

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

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

Restaurant escolar

Menuts cambiadís segon las aprovedidas

Los nòstes engaìamnts : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e legumatge Bio (de la tasca o francesa) segon la disponibilitat (produccion e cueilhudas).

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



api

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
Entrée Lehen platera Entrada	PASTEQUE	TOMATE BIO VINAIGRETTE*		MELON	
Plats Jaki nagusiak Plats	CRUMBLE DE LÉGUMES*	POULET SAUTE CHASSEUR LOCAL*	CROQUE MONSIEUR*	SAUCISSE GRILLEE LOCAL*	CHEEBURGER
Garnitures Osagarriak Garniments	PÂTES*	SEMOULE BIO*	SALADE COMPOSEE*	PUREE DE POMME DE TERRE*	POTATOES
Laitages Esneakia Leitatge	FROMAGE BLANC BIO ET LOCAL	FROMAGE BIO	CREME DESSERT À LA VANILLE	PETIT-SUISSE SUCRE BIO	SUNDAIE
Desserts Desertak Dessèrts			BISCUIT BIO		PALET BRETON

Goûters
Krackadak
Vrespèrs

biscuit
compote de fruits
petit suisse