












Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis

Self lycée - collège

| Repas végétarien  | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--|
| lundi 04 novembre | mardi 05 novembre | mercredi 06 novembre | jeudi 07 novembre | vendredi 08 novembre | |
| BETTERAVE BIO VINAIGRETTE  | CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE  | CÉLERI BIO RÉMOULADE  | SALADE DE PÂTES DU PÊCHEUR | CHAMPIGNONS SAUCE AUX HERBES | |
| SALADE VERTE AUX CROÛTONS | ENDIVES AU BLEU ET LA POIRE LOCALE  | RILLETES DE SARDINES | VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR BIO  | SAUCISSON À L'AIL | |
| OEUF DUR MAYONNAISE | TARTE AU FROMAGE | SALADE DE POIS CHICHE FETA CORIANDRE | COLESLAW D'HIVER (butternut et céleri) | MACÉDOINE MAYONNAISE | |
| CARBONARA | CHAMPIGNONS ET HARICOTS ROUGES FAÇON STROGONOFF | MIJOTE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE  | ESCALOPE DE VOLAILLE A LA FORESTIERE | FILET DE MERLU SAUCE CITRON | |
| DOS DE COLIN MSC SAUCE CRÈME | BOULETTES DE SOJA SAUCE TOMATE | FILET DE LIEU A L'ANETH | FRICASSÉE DE POISSON GRATINÉE | BOULETTES AU BOEUF | |
| MACARONIS | RIZ CREOLE  | SEMOULE BIO  | EPINARD BECHAMEL | DUO DE PANAIS ET CAROTTES | |
| HARICOTS VERTS BIO À L'ÉTUVE  | BUTTERNUT RÔTIE | POELEE DE CAROTTES | POMMES SAUTEES | BOULGOUR | |
| FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE | |
| FRUIT DE SAISON | PANNA COTTA COULIS DE MANGUE | FRUIT DE SAISON | TARTE AUX POMMES | FRUIT DE SAISON | |
| COMPOTE DE FRUITS | FRUIT DE SAISON | SALADE DE FRUITS | FROMAGE BLANC À LA CRÈME DE MARRONS  | ABRICOT A LA CREME ANGLAISE | |
| DONUTS | CRÈME DESSERT VANILLE | RIZ AU LAIT | FRUIT DE SAISON | LIÉGEOIS VANILLE | |

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 









Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis

Self lycée - collège

| Férié | Repas végétarien  | | | |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| lundi 11 novembre | mardi 12 novembre | mercredi 13 novembre | jeudi 14 novembre | vendredi 15 novembre |
| | CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES | CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE  | VELOUTÉ DE POTIRON | TABOULÉ D'HIVER (semoule bio) |
| | SALADE DE RIZ IGP AU MAÏS  | BETTERAVES ROUGE BIO VINAIGRETTE  | CHOU FLEUR BIO AU CURRY ET SA MAYONNAISE  | ENDIVES AUX POMMES |
| | POMELOS | SALADE DE PETITS POIS FETA | RADIS NOIR RÂPÉ RÉMOULADE | MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS |
| | STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE | RÔTI DE DINDE AU JUS | PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE | PECHE DU JOUR SAUCE AU CITRON |
| | CALAMARS À LA ROMAINE | FILET DE LIEU SAUCE AIGRE DOUCE | GALETTE VEGETALE | SAUTE DE POULET TEX MEX |
| | FRITES FRAICHES | TORSADES | SALADE VERTE VINAIGRETTE | BROCOLIS BIO BRAISÉ  |
| | HARICOTS BEURRE PERSILLÉS | SALSIFIS GRATINÉS | PUREE DEPOMMES DE TERRE | RIZ IGP PILAF  |
| | FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE |
| | GAUFRE AU SUCRE | FRUIT DE SAISON | CREME A LA VANILLE | FRUIT DE SAISON |
| | FRUIT DE SAISON | LIÉGEOIS AU CHOCOLAT | FRUIT DE SAISON | ECLAIR A LA VANILLE |
| | COCKTAIL DE FRUITS | COMPOTE POMME / BANANE | BANANE BIO AU CAMEL  | SEMOULE AU LAIT DU CHEF |

Produits Bio 

Produits Pêche durable

Produits Labellisés 




Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis

Self lycée - collège

| | Repas végétarien  | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| lundi 18 novembre | mardi 19 novembre | mercredi 20 novembre | jeudi 21 novembre | vendredi 22 novembre |
| ROSETTE ET CORNICHON | CHOU BLANC AUX NOIX ET EMMENTAL | BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE FRAMBOISE  | CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE | VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS |
| WRAP AU THON ET CAROTTE | BUTTERNUT RAPÉ AU FROMAGE BLANC | SALADE ESPAGNOLE | HOUMOUS DU CHEF ET SES GROÛTONS | HARICOTS VERTS BIO AUX ÉCHALOTES  |
| CHAMPIGNONS A L'ESTRAGON | PIZZA MARGARITA | SALADE DE POMMES DE TERRE AU CERVELAS | OEUF DUR MAYONNAISE | SALADE DE RIZ MAÏS THON  |
| POT AU FEU (boeuf local)  | TAJINE VG AU POIS CHICHE | ROUGAIL DE POULET | RÔTI DE PORC LOCALE AU THYM  | PECHE DU JOUR SAUCE BEURRE BLANC |
| FILET DE LIEU MSC SAUCE DIEPPOISE | GNOCCHIS GRATINES | MARMITE DU PÊCHEUR | CORDON BLEU DE DINDE | BOULETTES AU BOEUF SAUCE BORDELAISE |
| LÉGUMES DU POT | SEMOULE BIO  | RIZ  | POËLÉE HIVERNALE FAÇON RATATOUILLE DU CHEF | COQUILLETES |
| POMMES DE TERRE PERSILLÉES | LÉGUMES TAJINE | CHOU FLEUR BIO GRATINÉ  | COEUR DE BLE BIO  | PANAIS BIO CARAMÉLISÉS  |
| FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE |
| FRUIT DE SAISON | ANANAS POËLÉ AU RAISIN | FRUIT DE SAISON | FRUITS AU SIROP | FRUIT DE SAISON |
| GÂTEAU BASQUE | MOUSSE AU CHOCOLAT | COMPOTE AUX FRUITS ROUGES | LIÉGEOIS CARMEL | POIRE FAÇON BELLE HÉLÈNE DU CHEF |
| CRÈME DESSERT VANILLE | FRUIT DE SAISON | FROMAGE BLANC LOCALE A LA CASSONADE  | FRUIT DE SAISON | CRÈME DESSERT CARMEL |

Produits Bio 

Produits Pêche durable

Produits Labellisés 











Produit Local 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis


Self lycée - collège

| | Repas végétarien  | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| lundi 25 novembre | mardi 26 novembre | mercredi 27 novembre | jeudi 28 novembre | vendredi 29 novembre |
| SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS | POTAGE PARMENTIER | CHOU BLANC BIO RAPE VINAIGRETTE  | DÉS DE BUTTERNUT RÔTI, LARDONS ET SES GRAINS CROQUANTES | SALADE DE PATES AUX EPICES |
| PAMPLEMOUSSE | CAROTTES RAPEES BIO AU CITRON  | CHAMPIGNONS FRAIS A LA CREME | RADIS NOIR RAPÉ VINAIGRETTE ECHALOTE | AVOCAT AU THON |
| MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY | SALADE FROMAGÈRE | SALADE DE POMMES DE TERRE À LA SARDINE | BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE  | PÂTÉ DE CAMPAGNE |
| CUISSE DE POULET ROTIE AUX HERBES | TACOS DE MAÏS À LA PATATE DOUCE | EMINCÉ DE BOEUF LOCAL A LA PROVENCALE  | JAMBON LAQUÉ AU SOJA/MIEL | GRATIN DE POISSON À LA NORMANDE |
| FILET DE COLIN MSC AU THYM | CURRY DE LEGUMES AUX POIS CICHES | FILET DE COLIN A LA BORDELAISE | FILET DE MERLU MSC SAUCE CRÈME | SAUCISSES SAUCE KETCHUP |
| RIZ  | SALADE VERTE | SEMOULE BIO  | FRITES FRAICHES | BROCOLIS BIO AUX OIGNONS  |
| POTIMARRON RÔTI | ECRASE DE POMMES DE TERRE | PANAIS RÔTI | FLAN DE LÉGUMES | LENTILLES BIO  |
| FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE |
| FRUIT DE SAISON | ILE FLOTANTE | FRUIT DE SAISON | FROMAGE BLANC LOCALE A LA CONFITURE  | CRÈME DESSERT CHOCOLAT |
| COCKTAIL DE FRUITS | COMPOTE DE POMME BANANE | SALADE DE FRUITS | FLAN NAPPE AU CAMEL | TARTE AU CITRON |
| ECLAIR CHOCOLAT | FRUIT DE SAISON | PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES | FRUIT DE SAISON | FRUIT DE SAISON |

Produits Bio 

Produits Pêche durable

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis

Self lycée - collège

| lundi 02 décembre | mardi 03 décembre | mercredi 04 décembre | jeudi 05 décembre | vendredi 06 décembre |
|--------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE | VELOUTE DE LEGUMES VERTS | COLESLAW PURPLE | Repas végétarien CÉLERI BIO RÉMOULADE | SALADE DE POMME DE TERRE CORNICHONS VINAIGRETTE |
| CHOU FLEUR BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE | QUICHE LORRAINE | RILLETTES | HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE | CHAMPIGNONS À LA GRECQUE |
| TABOULÉ D'HIVER (semoule bio) | BROCOLI BIO A L'AMANDE | 1/2 POMELO | OEUF DUR, BETTERAVES BIO, MAYONNAISE | LENTILLES BIO VINAIGRETTE |
| TARTIFLETTE | BOEUF LOCAL BOURGUIGNON | BOULETTES A L'AGNEAU | BOLOGNAISE VÉGÉTALE | CALAMAR A LA ROMAINE |
| FILET DE COLIN SAUCE AGRUME | POISSON FAÇON MEUNIÈRE | FILET DE LIEU SAUCE ESTRAGON | OMELETTE | ESCALOPE DE JAMBON DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE |
| POMME DE TERRE VAPEUR | CAROTTES AUX OIGNONS | SEMOULE BIO | PENNE | PURÉE DE POTIRON |
| FONDUE DE POIREAUX | RIZ CREOLE | GRATIN DE BROCOLI BIO | HARICOTS VERT BIO | COEURS DE BLÉ |
| FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE |
| FRUIT DE SAISON | CRÈME DESSERT CHOCOLAT | FRUIT DE SAISON | ÉCLAIR AU CHOCOLAT | FRUIT DE SAISON |
| COCKTAIL DE FRUITS | ANANAS RÔTI CARMEL | CRUMBLE POMMES SPECULOOS | COMPOTE DE FRUITS | BEIGNET AUX POMMES |
| LIÉGEOIS VANILLE | FRUIT DE SAISON | FROMAGE BLANC LOCALE A LA CONFITURE | FRUIT DE SAISON | BANANE BIO AU CARMEL |

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés











Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis

Self lycée - collège

| lundi 09 décembre | mardi 10 décembre | mercredi 11 décembre | jeudi 12 décembre | vendredi 13 décembre |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CHOU ROUGE BIO RÂPÉ AUX POMMES  | CAROTTES RÂPÉES FAÇON MALTAISE | ROSETTE ET CORNICHONS | Repas végétarien  | COLESLAW |
| SALADE WALDORF | SALADE DE PERLES AU SURIMI | CÉLERI BIO RÉMOULADE  | MACEDOINE A LA RUSSE | CREPE AU FROMAGE |
| BETTERAVES BIO AU MAÏS  | ENDIVES AUX NOIX | SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE  | SALADE DE LENTILLES BIO MOUTARDE A L'ANCIENNE  | PÂTÉ DE CAMPAGNE |
| SAUCISSE DE STRASBOURG | CUISSE DE POULET A LA TEXANE | HACHIS PARMENTIER | BURGER VEGETARIEN | PECHE DU JOUR SAUCE BORDELAISE |
| MARMITE DE COLIN AUX PETITS LÉGUMES | FISH & CHIPS | PARMENTIER DE POISSON | LEGUMES D'AUTOMNE FACON CHACHOUKA | RÔTI DE PORC LOCAL AUX CHAMPIGNONS  |
| FLAGEOLETS | RIZ IGP  | SALADE VERTE | SALADE VERTE | TORSADES |
| RATATOUILLE DE LÉGUMES HIVERNALE DU CHEF | CHOU FLEUR BIO RÔTI  | | FRITES FRAICHES | BUTTERNUT ROTI |
| FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE |
| FRUIT DE SAISON | POIRE AU SIROP | FRUIT DE SAISON | ROULÉ CONFITURE DU CHEF | FRUIT DE SAISON |
| QUATRE QUART | COOKIES | CRÈME DESSERT AU CAMEL | MOUSSE AU CITRON | COMPOTE DE POIRE |
| COCKTAIL DE FRUITS | FRUIT DE SAISON | FROMAGE BLANC LOCALE CASSONNADE  | FRUIT DE SAISON | CRÈME DESSERT AU PRALINE |

Produits Bio 

Produits Pêche durable

Produits Labellisés 








Produit Local 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Saint Louis


Self lycée - collège

| lundi 16 décembre | Repas végétarien  | mercredi 18 décembre | MENU DE NOEL | Menu Anti gaspi |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| lundi 16 décembre | mardi 17 décembre | mercredi 18 décembre | jeudi 19 décembre | vendredi 20 décembre |
| CHAMPIGNONS À LA CREME DE CURRY | COLESLAW D'HIVER | POTAGE DE LÉGUMES | PANNA COTTA AU SAUMON | SALADE DE RIZ AU SURIMI  |
| SALADE VERTE AUX CROÛTONS | ENDIVES AUX NOIX | ENSALADILLA (pdt, thon, olives vertes, petits pois) | GOUGÈRE GRATINÉE | POTAGE DE LÉGUMES |
| CAROTTES RÂPÉES A L'ORANGE | TERRINE DE LEGUMES | CHOU BLANC BIO REMOULADE  | MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST | PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS |
| JAMBON GRILLÉ | CHILI SIN CARNE | SAUTÉ DE BOEUF LOCAL SAUCE MOUTARDE  | SUPREME DE POULET SAUCE SUPREME | FILET DE COLIN SAUCE ANETH |
| ESCALOPE VIENNOISE | CURRY VEGETARIEN A L'INDIENNE | FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE | DOS DE LIEU À LA CRÈME DE CLÉMENTINE | NORMANDIN DE VEAU |
| PENNE | RIZ IGP CREOLE  | CÉLERI BIO BRAISÉ  | POMMES DE TERRE GRENAILLE AUX OIGNONS ROUGES | CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY |
| GRATIN DE BROCOLIS BIO  | PANAIS SAUTÉS | POLENTA | POEEE HIVERNAL AUX ÉCLATS DE CHÂTAIGNE | SEMOULE BIO  |
| FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE | FROMAGES AFFINES OU LAITAGE | FROMAGE OU LAITAGE |
| FRUIT DE SAISON | FLAN PÂTISSIER | FRUIT DE SAISON | BUCHE DE NOEL DU CHEF | FROMAGE BLANC LOCAL A LA CONFITURE  |
| FLAN CAMEL | CRÈME DESSERT CHOCOLAT | COCKTAIL DE FRUITS | | FRUIT DE SAISON |
| BANANE BIO AU CHOCOLAT ET AMANDES  | FRUIT DE SAISON | CRÈME AUX OEUFS DU CHEF | | LIÉGEOIS CHOCOLAT |

Produits Bio 

Produits Pêche durable

Produits Labellisés 

Produit Local 

Trame de goûters Saint Louis Collège & Lycée

Semaine du 04 au 08 Novembre 2024

Collège & Lycée

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Jus de fruit Chausson aux pommes Fruit de saison | Jus de fruit Gâteau à la vanille Fruit de saison | Jus de fruit Beignet Fruit de saison | Jus de fruit Brioche et barres de chocolat Fruit de saison | Jus de fruit Gâteau au chocolat du chef Fruit de saison |

Semaine du 11 au 15 Novembre 2024

Collège & Lycée

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Jus de fruit Barre Bretonne Fruit de saison | Jus de fruit Gâteau aux poires Fruit de saison | Jus de fruit cookies Fruit de saison | Jus de fruit Pain au lait et barres de Fruit de saison | Jus de fruit Gâteau au vaourt du chef Fruit de saison |

Semaine du 18 au 22 Novembre 2024

Collège & Lycée

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Jus de fruit Marbré Fruit de saison | Jus de fruit Cake aux fruits du Fruit de saison | Jus de fruit Pain aux raisins Fruit de saison | Jus de fruit Gaufre Fruit de saison | Jus de fruit Gâteau aux poires du Chef Fruit de saison |

Semaine du 25 au 29 Novembre 2024

Collège & Lycée

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Jus de fruit Beignet au chocolat Fruit de saison | Jus de fruit Gâteau aux pommes Fruit de saison | Jus de fruit Donut au sucre Fruit de saison | Jus de fruit Chocolatine Fruit de saison | Jus de fruit Quatre-quart du chef Fruit de saison |

Semaine du 02 au 06 Décembre 2024

Collège & Lycée

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Jus de fruit Gaufre Fruit de saison | Jus de fruit Gâteau marbré du Fruit de saison | Jus de fruit Muffin Fruit de saison | Jus de fruit Brioche et barres de chocolat Fruit de saison | Jus de fruit Moelleux au citron du chef Fruit de saison |

Semaine du 09 au 13 Décembre 2024

Collège & Lycée

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Jus de fruit Barre Bretonne Fruit de saison | Jus de fruit Moelleux à l'abricot Fruit de saison | Jus de fruit Roulé au chocolat Fruit de saison | Jus de fruit Pain au lait et barres de Fruit de saison | Jus de fruit Gâteau aux pépites de chocolat Fruit de saison |

Semaine du 16 au 20 Décembre 2024

Collège & Lycée

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Jus de fruit Donuts Fruit de saison | Jus de fruit Cake aux fruits du Fruit de saison | Jus de fruit Brownies Fruit de saison | Jus de fruit Brioche et barres de chocolat Fruit de saison | Jus de fruit Gâteau à l'ananas du chef Fruit de saison |

Ensemble, célébrons

Noël

api



Le Jeudi 19
Décembre
2024



DANS VOTRE
RESTAURANT API

MENU

19 DÉCEMBRE

Panna cotta au saumon
Gougère gratinée
Mousse de foie et son toast

Suprême de poulet
Dos de lieu à la crème de clémentine

Pommes de terre grenaille aux oignons
rouges

Poêlée hivernale aux
éclats de châtaignes

Fromages affinés ou laitages

Bûche de Noël du chef