

Self Collège et Lycée

Semaine du 02 au 06 Janvier 2023

St Charles

Partage de la Galette



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p> Emincé de chou rouge local (F) </p> <p> Betteraves locales (A) </p> <p> Salade de lentilles locales (F)</p> <p>Pâté de campagne et cornichon (*) (F)</p>	<p>Salade verte et croûtons (F) </p> <p>Macédoine mayonnaise (S)</p> <p>Taboulé (F)</p> <p>Rillettes de thon (F)</p>	<p> Emincé de chou blanc local (F) </p> <p> Carottes râpées locales (F) </p> <p> Salade de pommes de terre locales (A) </p> <p>Pâté de Breton et cornichon (*) (F)</p>	<p>Céleri en rémoulade (F) </p> <p>Choux fleurs sauce tartare (S) </p> <p>Crêpes au fromage (S)</p> <p>Feuilletés au fromage fondu (S°)</p>
	<p> Sauté de bœuf local sauce origan tomate (F)</p> <p>Cordon bleu (S) </p>	<p> Jambon de dinde (F)</p> <p> Côte de porc local sauce au curry (*) (F)</p>	<p>Chili sin carne et riz (F) (plat complet)</p> <p>Couscous végétarien (F) (plat complet)</p>	<p>Potimenter de poisson PMD (F) (plat complet) </p> <p>Omelette nature (S)</p>
	<p> Navets locaux en béchamel (F) </p> <p> Frites fraîches locales et ses dosettes de ketchup (F) </p>	<p>Haricots verts persillés (S)</p> <p>Torsades (F)</p>	<p>/</p> <p>/</p>	<p> Purée de potiron (pdt locales) (F) </p> <p>Printanière de légumes (S)</p>
	<p>Saint Paulin (F)</p> <p> Neuville aux herbes (F)</p> <p>Petit fromage frais aux fruits (F)</p> <p>Petit suisse nature et sucre (F)</p>	<p>Cantal AOP (F)</p> <p>Fromage frais Tartare (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p>	<p>Camembert (F)</p> <p> Fromage fondu la vache qui rit BIO (F)</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits (F)</p> <p>Petit suisse nature et sucre (F)</p>	<p>Fromage frais Saint Môret (f)</p> <p>Gouda (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p> Fromage blanc local et sucre (F)</p>
	<p> Banane sauce chocolat (F)</p> <p>Lacté saveur chocolat (F)</p> <p>Beignet aux pommes (S)</p> <p> Fruit frais (F)</p>	<p> Salade de fruits frais (F)</p> <p>Crème dessert saveur café (F)</p> <p>Eclair parfum chocolat (S)</p> <p> Fruit frais (F)</p>	<p> Purée de pommes coing (A)</p> <p>Flan saveur vanille nappé caramel (F)</p> <p>Galette des rois (S)</p> <p> Fruit frais (F)</p>	<p> Salade de fruits frais (F) </p> <p>Mousse au chocolat noir (F)</p> <p>Tarte normande (S)</p> <p> Fruit frais (F)</p>

Self Collège et Lycée

Semaine du 09 au 13 Janvier 2023
St Charles



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade iceberg et croûtons (F)</p> <p>Salade de betteraves locales (A)</p> <p>Cœur de palmier et maïs (A)</p> <p>Pâté de mousse de foie et cornichon (*) (F)</p>	<p>Carottes râpées locales (F)</p> <p>Macédoine mayonnaise (S)</p> <p>Salade de pommes de terre locales (A)</p> <p>Œuf dur mayonnaise (F)</p>	<p>Emincé de chou rouge local (F)</p> <p>Endives locales et noix (F)</p> <p>Salade de penne, thon et pesto rouge (F)</p> <p>Saucisson à l'ail et cornichon (*) (F)</p>	<p>Radis et beurre (F)</p> <p>Potage de carottes locales et pdt (F)</p> <p>Taboulé (F)</p> <p>Tarte aux poireaux (S)</p>	<p>Emincé de chou blanc local (F)</p> <p>Haricots verts vinaigrette (S)</p> <p>Mais et thon (A)</p> <p>Pâté de campagne et cornichon (*) (F)</p>
<p>Pizza aux fromages (emmental, mozzarella, fromage italien type parmesan) (S)</p> <p>Tarte provençale (courgette, tomate) (S)</p>	<p>Charolais</p> <p>Boulettes de bœuf charolais sauce charcutière (F)</p> <p>Escalope de dinde locale sauce piquante (F)</p>	<p>Blanquette de dinde locale (F)</p> <p>Rougail saucisses (*) (F)</p>	<p>Rôti de porc local au jus (*) (F)</p> <p>Thon à la tomate basilic (A)</p>	<p>Filet de colin d'Alaska PMD pané et quartier de citron (F)</p> <p>Jambon blanc (*) (F)</p>
<p>Salade verte BIO (F)</p> <p>/</p>	<p>Légumes façon maillot (carottes, haricots verts, petit pois) (S)</p> <p>Purée de choux de Bruxelles au fromage (pdt locales) (F)</p>	<p>Haricots beurre à la tomate (S)</p> <p>Riz (F)</p>	<p>Carottes locales persillées (F)</p> <p>Coquillettes (F)</p>	<p>Ratatouille à la niçoise (A)</p> <p>Blé (F)</p>
<p>Pont l'Evêque AOP (F)</p> <p>Carré (F)</p> <p>Petit fromage frais aux fruits (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p> <p>Purée de pommes locales parfumées à la cannelle (F)</p> <p>Lacté saveur chocolat (F)</p> <p>Tarte au flan (S)</p> <p>Fruit frais (F)</p>	<p>Gouda (F)</p> <p>Fromage frais petit cotentin (F)</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits (F)</p> <p>Fromage blanc et sucre (F)</p> <p>Salade de fruits frais (F)</p> <p>Mousse au café (F)</p> <p>Gaufre liégeoise (A)</p> <p>Fruit frais (F)</p>	<p>Neuille cendré (F)</p> <p>Fromage frais Rondelé ail et fines herbes (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p> <p>Purée de pommes fraises (A)</p> <p>Semoule au lait (A)</p> <p>Moelleux au chocolat pépites (farine locale) (F)</p> <p>Fruit frais (F)</p>	<p>Fromage fondu la vache qui rit (F)</p> <p>Coulommiers (F)</p> <p>Fromage blanc aromatisé (f)</p> <p>Fromage blanc local et sucre (F)</p> <p>Banane sauce chocolat (F)</p> <p>Ile flottante (A)</p> <p>Choux à la crème (S)</p> <p>Fruit frais (F)</p>	<p>Edam (F)</p> <p>Fromage petit moulé saveur noix (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p> <p>Salade de fruits frais (F)</p> <p>Lacté saveur vanille (F)</p> <p>Donut (S)</p> <p>Fruit frais (F)</p>

Self Collège et Lycée

Semaine du 16 au 20 Janvier 2023

Menu Allemand ***

Nouvel an Chinois



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade iceberg et oignons frits (F)</p> <p>Fond d'artichaut (A)</p> <p>kartoffelsalat (pdt locales) (A)</p> <p>Feuilleté au fromage fondu (S)</p>	<p>Emincé de chou rouge local (F)</p> <p>Maïs et thon (A)</p> <p>Salade de pois chiches locaux (F)</p> <p>Tarte provençale (courgette, tomate) (S)</p>	<p>Pomelos et sucre (F)</p> <p>Choux fleurs sauce tartare (S)</p> <p>Salade de blé aux petits légumes (f)</p> <p>Œuf dur mayonnaise (F)</p>	<p>Haricots mungo à l'asiatique (F) (carottes locales, courgette, coriandre)</p> <p>Emincé de chou blanc local (F)</p> <p>Potage de légumes variés (F)</p> <p>Crêpes emmental (S)</p>	<p>Navets locaux en rémoulade (F)</p> <p>Macis sauce fromage blanc aux herbes (f)</p> <p>Salade de riz composée (F)</p> <p>Rillettes de sardine céleri (F)</p>
<p>Saucisses de Strasbourg (*) (F)</p> <p>Saucisses de volaille type Strasbourg (F)</p>	<p>Sauté de bœuf local sauce façon grand-mère (F)</p> <p>Nuggets de poisson PMD (S)</p>	<p>Hoki PMD sauce potiron crème (S)</p> <p>Omelette nature (S)</p>	<p>Emincé de porc local sauce caramel (*) (F)</p> <p>Nems de poulet (S)</p>	<p>Filet de merlu PMD sauce normande (S)</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce au curry (F)</p>
<p>Chou à choucroute (F)</p> <p>Pommes vapeur locales (A)</p>	<p>Haricots verts à l'ail (S)</p> <p>Purée de pommes de terre locales (F)</p>	<p>Légumes couscous (S)</p> <p>Boullgour BIO (F)</p>	<p>Nouille chinoise (F)</p> <p>Riz façon cantonais (F) (petits pois, omelette)</p>	<p>Brocolis en béchamel (s)</p> <p>Haricots blancs coco locaux sauce tomate (F)</p>
<p>Saint Paulin (F)</p> <p>Munster AOP (F)</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p>	<p>Mimolette (F)</p> <p>Fromage frais tartare (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Fromage blanc local et sucre (F)</p>	<p>Fromage petit moulé (f)</p> <p>Petit Trô (F)</p> <p>Petit fromage frais aux fruits (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p>	<p>Edam (F)</p> <p>Camembert (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (f)</p> <p>Fromage blanc et sucre (F)</p>	<p>Carré (F)</p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes (F)</p> <p>Fromage blanc aromatisé (F)</p> <p>Petit suisse nature et sucre (F)</p>
<p>Salade de fruits frais (F)</p> <p>Mousse au citron (F)</p> <p>Beignet au chocolat noisette (F)</p> <p>Fruit frais (F)</p>	<p>Compote allégée pommes cassis (A)</p> <p>Lacté saveur vanille (F)</p> <p>Eclair parfum chocolat (S)</p> <p>Fruit frais (F)</p>	<p>Banane sauce chocolat (F)</p> <p>Crème dessert saveur caramel (F)</p> <p>Muffin vanille au pépite de chocolat (A)</p> <p>Fruit frais (F)</p>	<p>Salade de fruits frais (F)</p> <p>Mousse au chocolat (F)</p> <p>Tarte noix de coco (S)</p> <p>Fruit frais (F)</p>	<p>Purée de pommes et poires locales (F)</p> <p>Flan saveur vanille nappé caramel (F)</p> <p>Cake nature (farine locale) (F)</p> <p>Fruit frais (F)</p>

Self Collège et Lycée St Charles

Semaine du 23 au 27 Janvier 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Emincé de chou blanc local (F) </p> <p>Champignons au persil (F) </p> <p>Salade piémontaise (dinde) (pdt locales) (F) </p> <p>Pâté Breton et cornichon (*) (F) </p>	<p>Endives locales et croûtons (F) </p> <p>Céleri en rémoulade (f) </p> <p>Crêpes emmental (S)</p> <p>Feuilleté au fromage fondu (S)</p>	<p>Radis noir BIO local en rémoulade (F) </p> <p>Velouté de poireaux et pdt locaux (f) </p> <p>Macédoine mayonnaise (S)</p> <p>Saucisson sec et cornichon (*) (F) </p>	<p>Salade verte et maïs (F) </p> <p>Houmous de patate douce locale (F) </p> <p>Houmous de betteraves locales (F) </p> <p>Pâté de mousse de foie et cornichon (*) (F) </p>	<p>Salade de coleslaw (carottes et choux blancs locaux) (F) </p> <p>Cœur de palmier et maïs (A)</p> <p>Mais, emmental et poivron (F)</p> <p>Crêpes aux champignons (S) </p>
<p>Sauté de dinde locale sauce fermière (F) </p> <p>Emincé de porc local sauce crème (*) (F) </p>	<p>Nuggets de blé (S)</p> <p>Tajine de lentilles locales (F) </p>	<p>Cuisse de poulet rôti au jus (F)</p> <p>Boulettes au mouton sauce marocaine (S)</p>	<p>Rôti de bœuf local (F) </p> <p>Cordon bleu (F) </p>	<p>Dés de poisson PMD sauce tomate (S)</p> <p>Chou farci sauce tomate (S) </p>
<p>Haricots beurre à la tomate (S)</p> <p>Pommes de terre vapeur locales (F) </p>	<p>Ratatouille à la niçoise (A)</p> <p>Semoule (F)</p>	<p>Printanière de légumes (S)</p> <p>Riz (F)</p>	<p>Carottes locales persillées (F) </p> <p>Frites fraîches locales et ses dosettes de ketchup (F) </p>	<p>Purée Dubarry (pdt locales) (F) </p> <p>Torsades (F)</p>
<p>Coulommiers (F)</p> <p>Fromage frais Rondelé au poivre (F)</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits (F)</p> <p>Petit suisse nature et sucre (F)</p>	<p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes (F)</p> <p>Edam (F)</p> <p>Petit fromage frais aux fruits (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p>	<p>Saint Nectaire AOP (F)</p> <p>Fromage frais Saint Môret (F)</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits (F)</p> <p>Petit suisse nature et sucre (F)</p>	<p>Fromage frais fraidou (F)</p> <p>Tomme blanche (f)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre (F)</p>	<p>Neuille cendré (f)</p> <p>Gouda (F)</p> <p>Fromage blanc aromatisé (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (f)</p>
<p>Banane sauce chocolat (F) </p> <p>Fromage blanc local et coulis de fruits rouge (F) </p> <p>Donuts (S)</p>	<p>Purée de pommes locales et myrtilles (F) </p> <p>Liégeois chocolat (F)</p> <p>Riz au lait (A)</p>	<p>Salade de fruits frais (F) </p> <p>Mousse au chocolat noir (F)</p> <p>Choux à la crème (S)</p>	<p>Purée de pommes (A) </p> <p>île flottante (A)</p> <p>Tarte normande (s)</p>	<p>Salade de fruits frais (F) </p> <p>Lacté saveur vanille (f)</p> <p>Cake au chocolat (farine locale) (f)</p>
<p>Fruit frais (F) </p>	<p>Fruit frais (F) </p>	<p>Fruit frais (F) </p>	<p>Fruit frais (F) </p>	<p>Fruit frais (F) </p>

Self Collège et Lycée

Semaine du 30 Janvier au 5 Février 2023

Chandeleur



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Navets locaux en rémoulade (F) </p> <p>Potage de poireaux, navets et carottes locaux (F) </p> <p>Salade de boulgour (F)</p> <p>Tarte provençale (courgette, tomate) (S)</p>	<p>Carottes râpées locales (F) </p> <p>Haricots verts en vinaigrette (S)</p> <p>Salade de pommes de terre locales (A) </p> <p>Pizza (S)</p>	<p>Endives locales et croûtons (F) </p> <p>Radis et beurre (F) </p> <p>Taboulé (F)</p> <p>Saucisson à l'ail et cornichon (*) (F)</p>	<p>Céleri en rémoulade (F) </p> <p>Choux fleurs sauce tartare (S) </p> <p>Salade de blé aux petits légumes (F)</p> <p>Crêpes jambon fromage(*) (S)</p>	<p>Salade verte BIO et noix (F) </p> <p>Tartinable carottes, haricots blancs et fromage fondu (F) </p> <p>Toast de bûche mélange et salade verte (F)</p> <p>Œuf dur mayonnaise (F)</p>
<p>Tartiflette de volaille (F) </p> <p>Côte de porc local au jus (*) (F) </p>	<p>Beignets de calamars (S)</p> <p>Saucisses fumée (*) (F)</p>	<p>Omelette nature sauce tomate (S) </p> <p>Sauté de dinde locale sauce curry (f) </p>	<p>Sauté de bœuf local sauce façon gardiane (F) </p> <p>Poulet rôti au jus (F)</p>	<p>Pavé de colin PMD sauce coco citron vert (S) </p> <p>Dahl de lentilles (lentilles locales) (F)</p>
<p>Légumes cuisinés au cerfeuil (S)</p> <p>Pommes de terre vapeur locales (F) </p> <p>Fromage petit moulé saveur noix (F)</p> <p>Petit Trôo ail et fines herbes (F) </p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Fromage blanc local et sucre (F) </p>	<p>Jardinière de légumes (S)</p> <p>Haricots blancs coco locaux sauce tomate (F) </p> <p>Coulommiers (F)</p> <p>Fromage frais saint Môret (F)</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p>	<p>Purée de courge butternut BIO locale (F) </p> <p>Gratin de choux fleurs (S) et pdt locale (F) </p> <p>Fourme d'Ambert AOP (F)</p> <p>Tomme blanche (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Petit suisse nature et sucre (F) </p>	<p>Petit pois très fins (A)</p> <p>Coquillettes (F)</p> <p>Mimolette (f)</p> <p>Fromage frais petit cotentin (F)</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p> <p>Salade de fruits frais (F) </p> <p>Flan vanille nappé caramel (F)</p> <p>Crêpe nature et sucre glace (A)</p> <p>Fruit frais (F) </p>	<p>Haricots verts persillés (S)</p> <p>Riz (F)</p> <p>Camembert (F)</p> <p>Saint Paulin (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Petit suisse nature et sucre (F)</p> <p>Purée de pommes coing (A)</p> <p>Mousse au citron (F)</p> <p>Millefeuille (S)</p> <p>Fruit frais (F) </p>

Self Collège et Lycée

Semaine du 06 au 10 Février 2023
St Charles



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Emincé de chou blanc local (F)</p> <p>Mais, emmental et poivron (F)</p> <p>Salade mexicaine (haricots rouge BIO locaux, maïs et tomate)(F)</p> <p>Pâté Breton et cornichon (*) (F)</p>	<p>Pomelos et sucre (F)</p> <p>Endives locales et noix (F)</p> <p>Salade de pdt locales (A)</p> <p>Pâté de campagne et cornichon (*) (F)</p>	<p>Carottes râpées locales (F)</p> <p>Cœur palmier et maïs (A)</p> <p>Macédoine mayonnaise (S)</p> <p>Jambon blanc (*) (F)</p>	<p>Champignon au persil (F)</p> <p>veloute de bœuf local et fromage fondu la vache qui rit (F)</p> <p>Salade de betteraves locales (A)</p> <p>Crêpes emmental (S)</p>	<p>Radis noir BIO local en rémoulade (F)</p> <p>Salade iceberg et croûtons (F)</p> <p>Salade de pâtes (F)</p> <p>Pâté de mousse de foie et cornichon (*) (F)</p>
<p>Sauté de porc local sauce forestière (*) (F)</p> <p>Paupiette de saumon sauce façon parmentière (S)</p>	<p>Pâtes sauce aux légumes sojas (F)</p> <p>Nuggets de poulet (S)</p>	<p>Hachis parmentier de bœuf charolais (pdt locales) (F)</p> <p>Légumes caponata (courgette, oignon, olive, poivron, tomate) (F)</p>	<p>Rôti de veau BIO (F)</p> <p>Saucisses de volaille type Francfort (F)</p>	<p>Filet de colin d'Alaska pané PMD et quartier de citron (F)</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce basquaise (F)</p>
<p>Carottes locales (f)</p> <p>Lentilles mijotées locales (F)</p>	<p>Petit pois très fins (A)</p> <p>Coquillettes locales (F)</p>	<p>Printanière de légumes (S)</p> <p>Purée de pommes de terre locales (F)</p>	<p>Haricots beurre à la tomate (S)</p> <p>Frites fraîches locales et ses dosettes de ketchup (F)</p>	<p>Epinards branches béchamel (S)</p> <p>Pommes de terre vapeur locales (F)</p>
<p>Cantal AOP (F)</p> <p>Gouda (F)</p> <p>Petit fromage frais aux fruits (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p>	<p>Fromage fondu la vache qui rit BIO (F)</p> <p>Edam (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Fromage blanc local et sucre (F)</p>	<p>Bûche mélange (F)</p> <p>Neuille au poivre (F)</p> <p>Petit fromage frais aux fruits (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p>	<p>Fromage frais Saint Môret (F)</p> <p>Camembert (F)</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits (F)</p> <p>Petit suisse nature et sucre (f)</p>	<p>Fromage frais tartare (F)</p> <p>mimolette (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (F)</p> <p>Yaourt nature et sucre (f)</p>
<p>Compote allégée pommes banane (A)</p> <p>Mousse au chocolat (f)</p> <p>Choux à la crème (S)</p> <p>Fruit frais (F)</p>	<p>Salade de fruits frais (F)</p> <p>Ile flottante et sa crème anglaise (A)</p> <p>Marbré (A)</p> <p>Fruit frais (F)</p>	<p>Purée de pommes fraises (A)</p> <p>Flan saveur vanille nappé caramel (F)</p> <p>Gaufre Liégeoise (A)</p> <p>Fruit frais (F)</p>	<p>Banane sauce chocolat (F)</p> <p>Lacté saveur chocolat (F)</p> <p>Tarte au flan (S)</p> <p>Fruit frais (F)</p>	<p>Salade de fruits frais (F)</p> <p>Liégeois café (F)</p> <p>Cake nature (farine locale) (f)</p> <p>Fruit frais (F)</p>

Self Collège et Lycée St Charles

Semaine du 27 Février au 03 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Carottes râpées locales </p> <p>Fond d'artichaut</p> <p>Maïs et thon</p> <p>Feuilleté au fromage fondu (S)</p>	<p>Salade iceberg et croûtons (F) </p> <p> Betteraves locales (A) </p> <p> Salade de lentilles locales (F)</p> <p>Œuf dur mayonnaise (F)</p>			
<p>Cordon bleu (S)</p> <p> Sauté de bœuf local sauce au paprika persil (F)</p>	<p>Quenelles nature sauce tomate (S)</p> <p>Samoussas de légumes (S)</p>			
<p>Haricots verts à l'ail (S)</p> <p> Légumes frais locaux et ses dosettes de ketchup (F)</p>	<p>Jardinière de légumes (S)</p> <p>Riz (f)</p>			
<p>Camembert (F)</p> <p>Saint Paulin (F)</p> <p>Petit fromage frais aux fruits (F)</p> <p> Fromage blanc local et sucre (F)</p>	<p>Munster AOP (F)</p> <p>Fromage frais Saint Môret (F)</p> <p>Yaourt aromatisé (f)</p> <p>Yaourt nature et sucre (F)</p>			
<p>Salade de fruits frais (F) </p> <p>Mousse chocolat au lait (F)</p> <p>Tarte normande (S)</p>	<p>Purée de pommes coing (F)</p> <p>Lacté saveur vanille (F)</p> <p>Donuts (S)</p>			
<p> Fruit frais (F)</p>	<p> Fruit frais (F)</p>	<p> Fruit frais (F)</p>	<p> Fruit frais (F)</p>	<p> Fruit frais (F)</p>