



Menu



Ville de Pontault Combault



Semaine du 1er Mars au 5 Mars 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Petit déjeuner Pain aux céréales et beurre Lait Compote pomme ananas	Petit déjeuner Baguette et confiture de framboise Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	Petit déjeuner Biscotte et confiture d'abricot Petit suisse sucré Jus d'orange	Petit déjeuner Baguette et miel Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Petit déjeuner Frosties Lait Fruit de saison
	 Salade Coleslaw	Potage Breton et fromage râpé	Carottes râpées vinaigre dés d'emmental	Iceberg vinaigrette et dés de mimolette
 Sauté de bœuf sauce mironton	Colin à la brésilienne et citron*	Sauté de poulet sauce curry	LE JOUR DU VÉGÉ	Brandade de Morue
Julienne de légumes et pommes de terre vapeur	Gratin de boulgour	Petits pois saveur du jardin	Chilli végétarien (blé)	
 Edam				
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	 Compote de pommes	 Clafoutis aux poires
Goûter Baguette Cotentin Jus de raisin	Goûter Croissant (boulangier) Lait Compote pomme-cassis	Goûter Pain de campagne et confiture de groseille Petit suisse sucré Jus de pomme	Goûter Pain complet et beurre Lait Fruit de saison	Goûter Pain aux céréales et pâte à tartiner Lait Fruit de saison

Production locale

Produits BIO

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Nouvelles recettes

Viande d'origine Française

Viande racée

Label Rouge

Bleu blanc cœur

Appellation d'origine contrôlée

Les viandes de Bœuf, Porc, Veau et Volaille sont d'origine France

* Poisson issu de la pêche durable



Menu



Ville de Pontault Combault

LE JOUR DU 

Semaine du 08 Mars au 12 Mars 2021



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

<p>Petit déjeuner Pain au lait et confiture de fraise Lait Compote pomme pêche</p>	<p>Petit déjeuner Comfakes Lait Fruit de saison</p>	<p>Petit déjeuner Pain complet et beurre Fromage blanc aromatisé Jus d'orange</p>	<p>Petit déjeuner Biscotte et confiture de fraise Lait Compote de pomme</p>	<p>Petit déjeuner Baguette et miel Yaourt nature et sucre Jus d'ananas</p>
		<p>Salade choubidou (chou rouge, raisin sec, cassis)</p>	<p> Potage Crécy et emmental râpé</p>	<p>   Pommes râpées vinaigrette et dés d'emmental</p>
<p> Omelette nature </p>	<p>Colin pané frais et citron*</p>	<p> Gigot d'agneau au jus</p>	<p>  Jambon LR Jambon de dinde</p>	<p>  Poulet rôti</p>
<p> Printanière de légumes</p>	<p>Riz à la tomate </p>	<p> Semoule au jus </p>	<p> Purée de pommes de terre et emmental râpé</p>	<p>Haricots verts </p>
<p>Brie  </p>	<p>Tomme blanche</p>	<p>Yaourt nature et sucre </p>		
<p> Fruit de saison </p>	<p> Fruit de saison </p>		<p> Fruit de saison </p>	<p>Cake au citron </p>
<p>Goûter Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus d'orange</p>	<p>Goûter Pain aux céréales et pâte à tartiner Lait Fruit de saison</p>	<p>Goûter Baguette Brie Jus de raisin</p>	<p>Goûter Pain de campagne et beurre Lait Fruit</p>	<p>Goûter Pain au chocolat boulanger Yaourt nature et sucre Jus de pomme</p>

Production locale 

Produits BIO 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale 

Nouvelles recettes 

Viande d'origine Française 

Viande racée 

Label Rouge 

Bleu blanc cœur 

Appellation d'origine contrôlée 

Les viandes de Bœuf, Porc, Veau et Volaille sont d'origine France

*** Poisson issu de la pêche durable**



Menu



Ville de Pontault Combault



Semaine du 15 Mars au 19 Mars 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Petit déjeuner Miel pop's Lait Fruit de saison	Petit déjeuner Baguette et beurre Yaourt nature sucré Jus d'orange	Petit déjeuner Pain aux céréales et beurre Lait Compote de pomme	Petit déjeuner Baguette Petit louis Jus de raisin	Petit déjeuner Biscotte et confiture de fraise Lait Compote de pomme
		Potage au potiron et emmental râpé 	Salade verte  	Céleri sauce cocktail et dés d'emmental  
 Emincé de poulet Colombo 	 Emincé de veau sauce Marengo 	LE JOUR DU Végé  Œufs durs Picalilli (brisures de choux fleurs, purée de carottes, cornichons, paprika doux)  	 Tartiflette aux lardons Tartiflette à la dinde	Limande meunière* 
 Courgettes à l'ail et pommes rissolées	Frites	Légumes aïoli  (Pommes de terre, choux fleurs haricots verts, carottes)		Coquillettes et fromage râpé  
 Yaourt nature et sucre 	Camembert		 Fromage blanc nature et sucre	
 Fruit de saison	 Fruit de saison 	 Fruit de saison		Gaufre liégeoise
Goûter Baguette et beurre Petits suisse aux fruits Jus de pomme	Goûter Pain de campagne et beurre Lait Fruit de saison	Goûter Baguette et confiture de groseille Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Goûter Croissant (boulangier) Lait Compote de pomme	Goûter Pain complet Fromy Jus d'orange

Production locale 

Produits BIO 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale 

Nouvelles recettes 

Viande d'origine Française 

Viande racée 

Label Rouge 

Bleu blanc cœur 

Appellation d'origine contrôlée 

* Poisson issu de la pêche durable

Les viandes de Bœuf, Porc, Veau et Volaille sont d'origine France



Menu



Ville de Pontault Combault

Semaine du 22 Mars au 26 Mars 2021



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

LE JOUR DU  **Vege**

Raconte moi une recette

Petit déjeuner Biscotte Croc lait Jus de raisin	Petit déjeuner Baguette et beurre Lait + cacao Fruit de saison	Petit déjeuner Coco pop's Lait Fruit de saison	Petit déjeuner Baguette et miel Petit suisse sucré Jus d'orange	Petit déjeuner Pain au lait et confiture de fraise Lait Compote pomme abricot
	 Mélange de crudités 	 Carottes râpées vinaigrette 	 Soupe Vichysoise aux petits pois et emmental râpé (poireaux, pommes de terre, crème liquide, eau, oignons, ail et petits pois)	Salade Ierberg et maïs
Calamar à la romaine	Galette basquaise 	 Emincé de veau sauce blanquette	 Sauté de poulet sauce Marengo (concentré de tomate, fond brun, oignons, vin blanc, farine de riz, champignons de Paris, tomates concassées et ail)	Pavé de colin herbes de provence
Lentilles	 Blé et sauce tomate 	Epinard et pommes de terre à la crème 	Chou-fleur à la ciboulette 	 Purée de carottes et pommes de terre
 St Nectaire	 Petit suisse aux fruits 		 Tomme 	Tomme 
 Fruit de saison		Flan au chocolat	 Chou Melba (Crème pâtissière à la pêche et marmelade de framboise)	
Goûter Pain aux céréales et beurre Lait Compote pomme cassis	Goûter Pain au chocolat (boulanger) Lait Fruit de saison	Goûter Baguette et tablette de chocolat au lait Lait Fruit de saison	Goûter Pain complet et beurre Yaourt Jus de raisin	Goûter Baguette Camembert Jus de pomme

Production locale 

Produits BIO 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Nouvelles recettes 

Viande d'origine Française 

Viande racée 

Label Rouge 

Bleu blanc cœur 

Appellation d'origine contrôlée 

Les viandes de Bœuf, Porc, Veau et Volaille sont d'origine France

* Poisson issu de la pêche durable



Menu



Ville de Pontault Combault



Semaine du 29 Mars au 2 Avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Petit déjeuner Pain aux céréales et beurre Lait Compote pomme ananas	Petit déjeuner Baguette et confiture de framboise Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	Petit déjeuner Biscotte et confiture d'abricot Lait Fruit	Petit déjeuner Baguette et miel Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Petit déjeuner Frosties Lait Fruit de saison
Duo de carottes et dés de brebis		Salade verte et maïs sauce salade passion	LE JOUR DU VÉGÉ	Endives aux pommes et dés d'emmental
Colin gratiné au fromage* 	Sauté de bœuf au curry 	Sauté de porc sauce basquaise Rougail saucisse de volaille  	Tortellini à la mozzarella 	Choucroute de la mer (colin et sauce fruits de mer) 
Boulgour sauce tomate  	Haricots verts et pommes rissolées 	Haricots blancs et riz  		
	Petit suisse nature et sucre 	Cantal 	Fromage blanc et sauce fraise 	
Compote de pomme fraise  	Fruit de saison  		Fruit de saison 	Cake aux amandes 
Goûter Baguette Cotentin Jus de raisin	Goûter Croissant (boulangier) Lait Compote pomme-cassis	Goûter Pain de campagne et confiture de groseille Petit suisse sucré Jus d'orange	Goûter Pain complet et beurre Lait Compote pomme abricot	Goûter Pain aux céréales et pâte à tartiner Lait Fruit de saison

Production locale 

Produits BIO 

Recette cuisinée sur la cuisine
centrale 

Nouvelles recettes 

Viande d'origine
Française 

Viande racée 

Label Rouge 

Bleu blanc cœur 

Appellation d'origine
contrôlée 

Les viandes de Bœuf, Porc, Veau et Volaille sont d'origine France

* Poisson issu de la pêche durable



Menu



Ville de Pontault Combault



Semaine du 5 Avril au 9 Avril 2021

Lundi	Mardi Repas de Pâques	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Petit déjeuner	Petit déjeuner Coco pop's Lait Fruit de saison	Petit déjeuner Pain complet et beurre Fromage blanc aromatisé Jus d'orange	Petit déjeuner Biscotte et confiture de fraise Lait Compote de pomme	Petit déjeuner Baguette et miel Yaourt nature et sucre Jus d'ananas
 <p>FERIE</p>	Œufs durs sauce cocktail basilic sur lit de salade verte et duo de carottes	Salade Iceberg		Mâche et mandarine à la vinaigrette à l'orange et dés de mimolette
	Boulettes d'agneau sauce printanière	Sauté de bœuf sauce mironton	Lasagne à la bolognaise	Sauté de poulet sauce Bercy
	Haricots verts	Quinoa		Purée de céleri et pommes de terre
	Bûchette de chèvre		Camembert	
Moelleux au chocolat & Chocolat de Pâques		Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Môelleux au spéculoos
Goûter	Goûter Pain aux céréales et pâte à tartiner Lait Compote de pomme	Goûter Baguette Brie Jus de pomme	Goûter Pain de campagne et beurre Lait Fruit de saison	Goûter Pain au chocolat boulanger Lait Compote de fraise

Production locale 

Viande racée 

Produits BIO 

Label Rouge 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale 

Bleu blanc cœur 

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 

Viande d'origine Française 

Les viandes de Bœuf, Porc, Veau et Volaille sont d'origine France

* Poisson issu de la pêche durable



LE JOUR DU 

Menu



Ville de Pontault Combault



Semaine du 12 Avril au 16 Avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Petit déjeuner Miel pop's Lait Fruit de saison	Petit déjeuner Baguette et miel Yaourt nature sucré Jus d'orange	Petit déjeuner Pain aux céréales et beurre Lait Compote de pomme	Petit déjeuner Baguette petit louis Jus de raisin	Petit déjeuner Biscotte et confiture de fraise Lait Compote de pomme cassis
Trio de crudités		Pizza au fromage	Salade verte, maïs et croûtons	  Carottes à la vinaigrette
Hoki pané frais et citron * 	 Omelette aux fines herbes 	Poulet rôti 	 Rôti de boeuf froid à la mayonnaise 	Pavé de colin Napolitain* 
 Carottes à la crème 	 Ratatouille et riz 	 Mélange de légumes et brocolis	 Macaronis et emmental râpé 	 Pommes rissolées
	Emmental			Fromage blanc nature et sucre
Riz au lait et vermicelles de couleurs	 Fruit de saison	Fruit de saison 	 Crème dessert au chocolat 	
Goûter Baguette et beurre Petits suisse aux fruits Jus de pomme	Goûter Pain de campagne et beurre Lait Fruit de saison	Goûter Baguette et confiture de groseille Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Goûter Pain complet et pâte à tartiner Lait Compote d'abricot	Goûter Croissant (boulanger) Lait en brique Compote de pomme en gourde

Production locale 

Produits BIO 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale 

Nouvelles recettes 

Viande d'origine Française 

Viande racée 

Label Rouge 

Bleu blanc cœur 

Appellation d'origine contrôlée 

Les viandes de Bœuf, Porc, Veau et Volaille sont d'origine France

* Poisson issu de la pêche durable



LE JOUR DU 

Menu



Ville de Pontault Combault



Semaine du 19 Avril au 23 Avril 2021

Vacances Scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Petit déjeuner Biscotte Croc lait Jus de raisin	Petit déjeuner Baguette et beurre Yaourt aromatisé Jus d'ananas	Petit déjeuner Coco pop's Lait Fruit de saison	Petit déjeuner Baguette et miel Petit suisse sucré Jus d'orange	Petit déjeuner Pain au lait et confiture de fraise Lait Fruit de saison
Céleri râpé à la vinaigrette	LE JOUR DU 	Crêpe jambon fromage Crêpe au fromage	Champignons émincés au fromage blanc	Concombre à la vinaigrette 
Escalope viennoise	Boulettes de soja tomate basilic 	Sauté de bœuf mironton 	Emincé de poulet, fromage frais 	Pavé de colin patate douce épinard* 
Riz à la tomate  	Printanière de légumes	Epinards à la crème 	Coquillettes et emmental râpé  	Purée de courgettes
	Fourme d'Ambert 		Petit suisse nature et sucre 	Yaourt nature et sucre 
Liégeois à la vanille	Fruit de saison 	Fruit de saison 		
Goûter Pain aux céréales et beurre Lait Compote pomme cassis	Goûter Pain au chocolat (boulangier) Petit suisse et sucre Jus d'orange	Goûter Baguette et tablette de chocolat au lait Lait Fruit de saison	Goûter Pain complet et beurre Lait Compote pomme abricot	Goûter Baguette Camembert Jus de pomme

Production locale 

Produits BIO 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale 

Nouvelles recettes 

Viande d'origine Française 

Viande racée 

Label Rouge 

Bleu blanc cœur 

Appellation d'origine contrôlée 

Les viandes de Bœuf, Porc, Veau et Volaille sont d'origine France

* Poisson issu de la pêche durable



LE JOUR DU 

Menu



Ville de Pontault Combault



Semaine du 26 Avril au 30 Avril 2021

Vacances Scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Petit déjeuner Pain aux céréales et beurre Lait Compote pomme ananas	Petit déjeuner Baguette et confiture de framboise Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	Petit déjeuner Biscotte et confiture d'abricot Lait Fruit de saison	Petit déjeuner Baguette et miel Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Petit déjeuner Frosties Lait Fruit de saison
	Salade farandole et dés de mimolette (Chou blanc, radis et maïs)	Salade de riz au surimi	Salade verte sauce salade ananas 	  Carottes à la vinaigrette
Omelette nature 	  Filet de Hoki potimarron et curcuma *	 Jambon de Paris Jambon de dinde	 Rôti de bœuf froid sauce tartare 	Chipolatas Merguez
Haricots verts et pommes de terre 	Carottes beurres saveur Béarnaise 	Brocolis fromage râpé  	Pommes smiles	Macaronis et emmental râpé  
Yaourt nature et sucre 			Gouda	
Fruit de saison 	Tarte grillée aux pommes	Fruit de saison 		Moelleux au fromage blanc et à la vanille 
Goûter Baguette Cotentin Jus de raisin	Goûter Croissant (boulangier) Lait Compote pomme-cassis	Goûter Pain de campagne et confiture de groseille Petit suisse sucré Jus d'orange	Goûter Pain complet et beurre Lait Compote pomme abricot	Goûter Pain aux céréales et pâte à tartiner Lait Fruit de saison

Production locale 

Produits BIO 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale 

Nouvelles recettes 

Viande d'origine Française 

Viande racée 

Label Rouge 

Bleu blanc cœur 

Appellation d'origine contrôlée 

Les viandes de Bœuf, Porc, Veau et Volaille sont d'origine France

* Poisson issu de la pêche durable



*Découvre les petites histoires
de grandes recettes gourmandes*

Menu du jour

Jeudi 25 Mars 2021

Soupe Vichyssoise aux petits pois

(poireaux, pommes de terre, crème liquide, eau, oignons, ail
et persil)

& emmental râpé

Sauté de poulet sauce Marengo

(Concentré de tomates, fond brun, oignons, vin blanc, farine
de riz, champignons de Paris, ail)

Chou-fleur à la ciboulette

Chou Melba

(Crème pâtissière à la pêche et marmelade de framboise)

Menu de Pâques

Mardi 6 Avril 2021

Oeuf dur sauce cocktail basilic sur lit de salade verte et
duo de carottes



Boulettes d'agneau sauce printanière
&
Haricots verts



Moëlleux au chocolat
&
Chocolat de Pâques



GEMRCN Août 2013 / Fréquences recommandées pour les enfants scolarisés, adolescents

Menus semaine 1 à 4
5 composantes
 Du 1er Mars au 26 Mars 2021
 soit 20 déjeuners

Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
0				
10		0		
	0	0		
	2			
	5			
	4			
	3			
		10		
		10		
7		3	2	
0			4	
			5	2
				1
				0
				8

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR sur 20 repas	Remarques de notre responsable nutrition
4/20 maxi	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
10/20 mini	9/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
4/20 maxi	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
2/20 maxi	2/20	Peu intéressant d'un point de vue nutritionnel
4/20 mini	5/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment
4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
3/20 maxi	3/20	A limiter car peu intéressant du point de vue nutritionnel
10	10/20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	10/20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	9/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
6/20 mini	7/20	Permet l'ossification des enfants
3/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
4/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
8/20 mini	8/20	Riches en vitamine C

plus 3 fromages râpés

GEMRCN Août 2013 / Fréquences recommandées pour les enfants scolarisés, adolescents

Menus semaine 1 à 4
5 composantes
Du 29 Mars au 30 Avril 2021
soit 24 déjeuners

	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
Entrées contenant plus de 15% de lipides	0				
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	14		0		
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0		
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1		1			
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		5			
Vianades non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4			
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé d'pour la denrée protidique des plats composés		3			
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			12		
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			13		
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)	6		3	4	
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)	0			1	
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				6	3
Desserts contenant plus de 15% de lipides					0
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					0
Desserts de fruits crus					9

Fréquence GEMRCN		Fréquence ELIOR sur 20 repas	Remarques de notre responsable nutrition
4/20 maxi	0/20	0/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
10/20 mini	14/24	12/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
4/20 maxi	0/24	0/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
2/20 maxi	1/24	1/20	Peu intéressant d'un point de vue nutritionnel
4/20 mini	5/24	4/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment
4/20 mini	4/24	3/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
3/20 maxi	3/24	3/20	A limiter car peu intéressant du point de vue nutritionnel
10	12/24	10/20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	13/24	11/20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	13/24	11/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
4/20 mini	1/24	1/20	Permet l'ossification des enfants
6/20 mini	9/24	8/20	Permet l'ossification des enfants
3/20 maxi	0/24	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
4/20 maxi	0/24	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
8/20 mini	9	8/20	Riches en vitamine C

Attente du repas de pâques

Manque un accomptagement repas de pâques

+ 3 emmental râpé dans le plat