

# PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

lundi 21 avril	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril	samedi 26 avril	dimanche 27 avril
MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	MACEDOINE DE LEGUMES	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE	BETTERAVE ROUGE BIO VINAIGRETTE	OEUF DUR BIO MAYONNAISE	POTAGE LEGUMES LOCAUX	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
ROTI DE PORC LOCAL A LA DIJONNAISE	CARBONARA	TOMATE FARCIES SAUCE TOMATE	DOS DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE	COUSOUS POULET LOCAL	QUICHE LORRAINE DU CHEF	CUISSE DE PINTADE AUX PECHEES
POMMES DE TERRE LOCALES	TORTIS BIO		EPINARDS BIO BECHAMEL	LEGUMES A COUSCOUS	SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE	POMMES DE TERRE ROSTI
CHOU DE BRUXELLES	EMMENTAL RAPE BIO	RIZ IGP	POMMES DE TERRE LOCALES LYONNAISE	SEMOULE BIO		SALSIFIS A L'AIL
CAMEMBERT BIO	CARRE FRAIS	EMMENTAL BIO	MIMOLETTE	COMTE AOP	FROMAGE	PONT L'EVEQUE
PÂTISSERIE	BANANE BIO	NOVLY VANILLE	FROMAGE BLANC BIO AU MIEL	GATEAU DE PAQUES	RIZ AU LAIT	PATISSERIE



# PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai	samedi 03 mai	dimanche 04 mai
<b>CELERI BIO REMOULADE</b>	<b>CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE</b>	<b>CHOU ROUGE LOCAL VINAIGRETTE</b>	ASPERGE SAUCE MOUSSELINE	<b>POTAGE LEGUMES LOCAUX</b>	<b>CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE</b>	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS
BOULETTE A L'AGNEAU SAUCE CURRY	<b>SAUTÉ DE POULET LOCAL FAÇON BLANQUETTE</b>	JAMBON BLANC	ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE	<b>FILET DE COLIN MSC SAUCE NAPOLITAINE</b>	NORMANDIN AU VEAU SAUCE BRUNE	<b>ROTI DE BOEUF LOCAL SAUCE POIVRE</b>
<b>MACARONIS BIO</b>	<b>LÉGUMES BIO DU POT</b>	POMMES DE TERRE SAUTEES	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>	RATATOUILLE	<b>SPAGHETTIS BIO</b>	POMMES DE TERRE CROQUETTES
<b>EMMENTAL BIO RAPE</b>	<b>RIZ BIO</b>	<b>SALADE VERTE LOCALE</b>	<b>CAROTTES LOCALES VICHY</b>	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>	<b>EMMENTAL RAPE BIO</b>	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>
MIMOLETTE	TOMME BLANCHE	<b>EMMENTAL BIO</b>	BRIE	<b>GOUDA BIO</b>	FROMAGE	TOMME GRISE
<b>BANANE BIO</b>	<b>YAOURT LOCAL BRASSE SUCRE</b>	<b>ANANAS BIO</b>	PATISSERIE	SALADE DE FRUITS	CAFE LIEGEOIS	PATISSERIE

gourmandise

équilibré

miam!

pâtisserie



## PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

lundi 05 mai	mardi 06 mai	mercredi 07 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai	samedi 10 mai	dimanche 11 mai
RILLETTE DE SARDINES	<b>TABOULE (SEMOULE BIO)</b>	SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE	SALADE AU SURIMI	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE	<b>CELERI LOCAL REMOULADE</b>	PATE EN CROUTE ET CORNICHONS
<b>POULET LOCAL RÔTI SAUCE FORESTIÈRE</b>	<b>OMELETTE AU FROMAGE BIO</b>	<b>SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX CAROTTES</b>	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CREME	<b>MARMITTE DE PECHEUR AU COLIN MSC</b>	SAUCE BOLOGNAISE	COTE DE PORC CHARCUTIERE
PUREE	<b>SALADE VERTE LOCALE</b>	<b>CAROTTES LOCALES VICHY</b>	POMMES DE TERRE SAUTEES	<b>RIZ IGP</b>	TAGLIATELLES	POMMES DE TERRES BOULANGERES
<b>POEELE DE LEGUMES LOCAUX</b>	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>	<b>BLÉ BIO</b>	<b>PETITS POIS CAROTTES BIO</b>	POIREAUX BECHAMEL	<b>EMMENTAL RAPE BIO</b>	<b>CHOU ROUGE LOCAL AUX POMMES</b>
<b>EDAM BIO</b>	ST PAULIN	<b>EMMENTAL BIO</b>	<b>MAROILLE AOP</b>	COULOMMIER	FROMAGE	BLEU
<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	YAOURT AROMATISE	<b>BANANE BIO COULIS CHOCOLAT</b>	PÂTISSERIE	<b>POMME LOCAL HVE</b>	ILE FLOTTANTE	PATISSERIE

# PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai	samedi 17 mai	dimanche 18 mai
<b>OEUF DUR BIO MAYONNAISE</b>	<b>PASTÈQUE ET FETA AOP</b>	<b>CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE</b>	<b>TOMATES BIO VINAIGRETTE</b>	<b>TABOULE (SEMOULE BIO)</b>	<b>CAROTTES LOCALES RAPEE VINAIGRETTE</b>	ROULADE DE JAMBON MACEDOINE
STEAK HACHE SAUCE POIVRE	BOULETTE AU BOEUF SAUCE NAPOLITAINE	<b>SAUTÉ DE DINDE LABEL ROUGE AU PAPRIKA</b>	<b>ROTI DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE</b>	<b>FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON</b>	PAUPIETTE AU VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	<b>CUISSE DE POULET LOCAL ET SON JUS</b>
<b>PÔLÉE DE LEGUMES LOCAUX</b>	<b>RATATOUILLE BIO</b>	POMMES DE TERRE RISSOLEES	<b>FARFALES BIO</b>	COURGETTES A LA PROVENCALES	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE NOISETTES
<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>	<b>BOULGOUR BIO</b>	<b>SALADE VERTE LOCALE</b>	<b>EMMENTAL RAPE BIO</b>	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>	<b>BROCOLIS BIO</b>	<b>ENDIVES BRAISEES LOCALES</b>
<b>VACHE QUI RIT BIO</b>	TOMME NOIRE	<b>MAROILLES AOP</b>	<b>CAMEMBERT BIO</b>	<b>GOUDA BIO</b>	FROMAGE	BUCHE DE CHEVRE
CREME DESSERT VANILLE	<b>YAOURT BRASSE SUCRE LOCAL</b>	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	SALADE DE FRUITS	COOKIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	PATISSERIE

gourmandise

équilibré

miam!

pâtisserie

# PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

## SEMAINE MONDIALE DE L'ABEILLE

## REPAS À THÈME INDIEN

lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai	samedi 24 mai	dimanche 25 mai
ROSETTE ET CORNICHONS	MELON JAUNE	TOAST CHÈVRE MIEL	MAIS VINAIGRETTE	SALADE INDIENNES ( POIS CHICHES, TOMATE, POIVRONS, VINAIGRETTE AU YAOURT)	<b>CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE</b>	RILLETES DE THON
LASAGNE BOLOGNAISE	CARBONARA	<b>FRICASSÉE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE ET AU MIEL</b>	<b>FILET DE LIEU MSC A LA NAPOLITAINE</b>	<b>SAUTÉ DE POULET LOCAL BBC TIKKA MASSALA</b>	HACHIS PARMENTIER	<b>SAUTE DE BOEUF LOCAL STROGONOFF</b>
<b>SALADE VERTE LOCALE</b>	<b>MACARONIS BIO</b>	<b>CAROTTES LOCALES ET BIO BRAISEES AU MIEL</b>	<b>BROCOLIS BIO</b>	<b>RIZ BIO</b>	<b>SALADE VERTE LOCALE</b>	<b>POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA</b>
-	<b>EMMENTAL RAPE BIO</b>	<b>POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES</b>	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>	PIPERADE	-	<b>EPINARDS BIO A L'AIL</b>
CHANTENEIGE	TOMME BLANCHE	COULOMMIER	<b>EMMENTAL BIO</b>	<b>CANTAL AOP</b>	FROMAGE	TOMME BLANCHE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	<b>FROMAGE BLANC BIO NATURE SUCRE</b>	<b>GÂTEAU DE CAROTTES BIO À L'INDIENNE</b>	GATEAU DE SEMOULE	PATISSERIE

gourmandise

équilibré

miam!

pâtisserie



# PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai	samedi 31 mai	dimanche 01 juin
FRIAND FROMAGE	<b>CONCOMBRE BIO A LA BULGARE</b>	<b>CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE</b>	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	<b>SALADE DE TOMATE BIO VINAIGRETTE</b>	<b>POTAGE LEGUMES LOCAUX</b>	MUSEAU VINAIGRETTE
ROTI DE DINDE SAUCE POIVRE	JAMBON BLANC	<b>CARBONADE FLAMANDE BOEUF LOCAL</b>	<b>FRICASSÉE DE POULET LOCAL AUX OLIVES</b>	<b>DOS DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON</b>	SAUCISSES CHIPOLATAS	CUISSE DE PINTADE AUX PECHES
<b>POELEE DE LEGUMES LOCAUX</b>	<b>SPAGHETTIS BIO</b>	<b>POMMES DE TERRE LOCALES SAUTEES</b>	<b>GRATIN DAUPHINOIS (pommes de terre locales)</b>	<b>RIZ IGP AUX PETITS LEGUMES</b>	PUREE	POMMES DE TERRE ROSTI
<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>	<b>EMMENTAL RAPE BIO</b>	<b>SALADE VERTE LOCALE</b>	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>		COMPOTE DE POMMES	<b>PETITS POIS CAROTTES BIO</b>
<b>CARRE FRAIS BIO</b>	TOMME NOIRE	<b>CAMEMBERT BIO</b>	<b>COMTE AOP</b>	MIMOLETTE	FROMAGE	PONT L'EVEQUE
<b>POMME LOCALE HVE</b>	LIEGEOIS VANILLE CARAMEL	<b>YAOURT NATURE SUCRÉ BIO</b>	PÂTISSERIE	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	FROMAGE BLANC AROMATISE	PÂTISSERIE

# PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

lundi 02 juin	mardi 03 juin	mercredi 04 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin	samedi 07 juin	dimanche 08 juin
MELON	TARTE AU FROMAGE	PASTÈQUE	PÊCHE AU THON	OEUF DUR BIO MAYONNAISE	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE	TOMATES AUX CREVETTES
BOULE AU BOEUF ET MERGUEZ	FRICASSÉE DE POULET LOCAL SAUCE SUPREME	FRITTATA AUX POIVRONS ET OIGNONS	ANDOUILLETTE	ROTI DE DINDE SAUCE NAPOLITAINE	POIREAUX LOCAL A LA FLAMANDE	BLANQUETTE DE VEAU SAUCE SUPREME
SEMOULE BIO	ÉPINARDS BIO À LA CRÈME	POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES	SALADE VERTE BIO	TORTIS BIO	POMMES DE TERRE LOCALES	LEGUMES LOCAUX DE LA BLANQUETTE
LEGUMES A COUSCOUS	POMMES DE TERRE LOCALES À LA CRÈME	HARICOTS VERTS BIO	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	EMMENTAL RAPE BIO	-	POMMES DE TERRE LOCALES
VACHE QUI RIT BIO	BRIE	MAROILLES AOP	COULOMMIER	MIMOLETTE	FROMAGE	TOMME GRISE
LIÉGEOIS CAFÉ	POMME LOCALE HVE	YAOURT BIO VANILLE	FRUIT DE SAISON LOCAL	ROCHER COCO DU CHEF	RIZ AU LAIT	PATISSERIE

gourmandise

équilibré

miam!

pâtisserie

# PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin	samedi 14 juin	dimanche 15 juin
FEUILLETTE DU PECHEUR	<b>PASTEQUE</b>	MACEDOINE DE LEGUMES	SAUCISSON À L'AIL	<b>BETTERAVES BIO SAUCE BULGARE</b>	<b>POTAGE LEGUMES LOCAUX</b>	ROSETTE ET CORNICHONS
<b>ROTI DE DINDE LOCAL SAUCE FORESTIERE</b>	<b>KEFTA AU BOEUF SAUCE TOMATE</b>	NORMANDIN AU VEAU SAUCE BRUNE	<b>SAUTE DE BOEUF LOCAL AU PAPRIKA</b>	<b>DOS DE COLIN MSC SAUCE PROVENCEALE</b>	CREPINETTE DE PORC SAUCE DIJONNAISE	SUPREME DE POULET ROTI ET SON JUS
POMMES DE TERRE ROSTI	<b>TORTIS BIO</b>	COURGETTES BRAISEES	<b>HARICOTS VERTS BIO À L'AIL</b>	<b>RATATOUILLE BIO</b>	<b>CHOU ROUGE LOCAL AUX POMMES</b>	POMMES DE TERRE CROQUETTES
CHOU DE BRUXELLES	<b>EMMENTAL RAPE BIO</b>	PURÉE DE POMMES DE TERRE	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>	<b>RIZ IGP</b>	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>	<b>CAROTTES LOCALES BRAISÉES</b>
COULOMMIER	<b>EDAM BIO</b>	<b>EMMENTAL BIO</b>	TOMME BLANCHE	<b>CANTAL AOP</b>	FROMAGE	BUCHE DE CHEVRE
COMPOTE	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	<b>YAOURT BRASSE LOCAL</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FONDANT AU CHOCOLAT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	PATISSERIE



# PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin	samedi 21 juin	dimanche 22 juin
CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE	PASTEQUE	CONCOMBRE A LA BULGARE( fromage blanc bio)	TOMATES BIO VINAIGRETTE	MELON HVE	SOUPE A L'OIGNON /CROUTONS A L'AIL	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
SAUCE BOLOGNAISE BIO	BOULETTE AU BOEUF SAUCE ITALIENNE	CHILI CON CARNE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE	ROTI DE DINDE FROID	BOUDIN NOIR AUX OIGNONS	CARBONNADE FLAMANDE /BOEUF LOCAL
FARFALLES BIO	POMMES DE TERRE LOCALES	RIZ BIO	CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY	SALADE DE PÂTES BIO	PUREE	POTATOES
EMMENTAL RAPE BIO	PIPERADE		POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA	CAROTTES RAPEES LOCALES VINAIGRETTE	CHOU BLANC LOCAL BRAISE	HARICOTS VERTS BIO
GOUDA BIO	MIMOLETTE	CAMEMBERT BIO	TOMME NOIRE	COMTE AOP	FROMAGE	MAROILLES AOP
VELOUTÉ AUX FRUITS	BANANE BIO	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	PETIT SUISSE AROMATISE	FRUIT DE SAISON LOCAL	PATISSERIE

# PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin	samedi 28 juin	dimanche 29 juin
<b>CELERI LOCAL REMOULADE</b>	<b>TOMATE BIO VINAIGRETTE</b>	SAUCISSON SEC	MELON HVE	PASTEQUE	<b>CAROTTES RAPEES LOCALE VINAIGRETTE</b>	SALADE DE TOMATES AUX THON
<b>SAUTE DE POULET LOCAL AUX OLIVES</b>	<b>BOLOGNAISE BIO</b>	<b>ROTI DE DINDE SAUCE MAROILLES AOP</b>	BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	<b>DOS DE MERLU MSC SAUCE CITRON</b>	<b>FRICASSÉE DE PORC LOCAL MARENGO</b>	ROTI DE BOEUF SAUCE BEARNAISE
<b>RATATOUILLE BIO</b>	<b>PATES COUDES BIO</b>	POMMES DE TERRE SAUTEES	<b>HARICOTS VERTS BIO À L'AIL</b>	JULIENNE DE LEGUMES	<b>POMMES DE TERRE LOCALES BOULANGERES</b>	POMMES DE TERRE NOISETTES
GRATIN DAUPHINOIS (POMMES DE TERRE LOCALES)	<b>EMMENTAL RAPE BIO</b>	<b>SALADE VERTE BIO</b>	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>	<b>RIZ BIO</b>	<b>POEELE DE LEGUMES LOCAUX</b>	HARICOTS BEURRE
CHANTENEIGE	BRIE	MIMOLETTE	<b>EMMENTAL BIO</b>	CARRE FRAIS	FROMAGE	PONT L'EVEQUE
<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	<b>YAOURT NATURE SUCRE BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO LOCAL</b>	<b>FROMAGE BLANC BIO AU SPECULOS</b>	CLAFOUTIS AUX ABRICOTS	<b>BANANE BIO</b>	PATISSERIE

gourmandise

équilibré

miam!

pâtisserie

# PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

lundi 30 juin	mardi 01 juillet	mercredi 02 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet	samedi 05 juillet	dimanche 06 juillet
CONCOMBRE VINAIGRETTE	<b>MACEDOINE DE LEGUMES</b>	<b>CELERI LOCAL REMOULADE</b>	SALADE DE COEUR DE PALMIERS ET MAIS	<b>TOMATES BIO MOZZARELLA VINAIGRE BALSAMIQUE</b>	OEUF DUR MIMOSA	PATE EN CROUTE ET CORNICHONS
JAMBON BLANC	SAUTÉ DE DINDE AUX PRUNEAUX	<b>OMELETTE (OEUF BIO) DU CHEF</b>	STEAK HACHE SAUCE POIVRE	<b>CARBONARA DE COLIN MSC</b>	<b>SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE A LA DIJONNAISE</b>	<b>FRICASSÉE DE VEAU AUX CAROTTES LOCALES</b>
<b>PETITS POIS CAROTTES BIO</b>	PIPERADE	<b>RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES</b>	POTATOES	<b>TORTIS BIO</b>	LENTILLES	<b>GRATIN DAUPHINOIS ( pommes de terre locales)</b>
<b>PUREE DE POMMES DE TERRE</b>	<b>SEMOULE BIO</b>	<b>POÊLÉE DE LÉGUMES LOCAUX</b>	<b>SALADE VERTE LOCALE</b>	<b>EMMENTAL RAPE BIO</b>	<b>POMMES DE TERRE LOCALES</b>	<b>CAROTTES LOCALES BRAISEES</b>
<b>EDAM BIO</b>	TOMME BLANCHE	<b>CAMEMBERT BIO</b>	MIMOLETTE	<b>GOUDA BIO</b>	FROMAGE	ST PAULIN
FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON LOCAL	<b>CREME DESSERT AU CHOCOLAT BIO</b>	YAOURT AROMATISE	GATEAU DE SEMOULE	LIEGEOIS VANILLE CAREMEL	PATISSERIE

gourmandise

équilibré

miam!

pâtisserie

api

concepteur d'arts

*gourmandise*



*équilibré*



*miam !*



*pâtisser*

