










	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Salade d'artichaut		Concombre vinaigrette 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de merlu Riz	Couscous végétarien  Légumes couscous et semoule	Gratin de pâtes au jambon Pâtes	Bœuf en sauce Carottes	Pilons de poulet Frites
PRODUIT LAITIER	Laitage	Camembert		Laitage	
DESSERTS	Fruit frais  	Mousse au chocolat	Fraises au sucre	Gâteau maison 	Glace
GOÛTERS	Pain au lait + barre chocolat Lait	Biscuits Compote	Viennoise Fruit frais	Madeleine x2 Fruit frais 	Pain et fromage Jus de fruit

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Plat végétarien

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr


Code à saisir : GSLM95

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette 	Crêpe au fromage	Pastèque 		
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pilon de poulet Haricots verts	Sauté de porc et dinde au miel Tortis	Hamburger Frites	Tarte au fromage  Salade verte 	Calamars à la romaine Ratatouille
PRODUIT LAITIER				Laitage	Yaourt nature
DESSERTS	Petit suisse aromatisé	Fruit frais  	Glace	Cake aux pépites de chocolat	Fruit frais  
GOÛTERS	Pain et fromage Compote	Madeleines Jus de pomme	Croissant Lait	Pain et chocolat Fruit frais 	Gaufrette Compote

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Plat végétarien

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr


Code à saisir : GSLM95

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade du chef (crudités et dés de fromage) 			Tomates mozzarella 	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon porc et dinde et sa sauce Carottes à l'estragon	Riz cantonais végétarien (légumes et œufs) 	Poisson pané Purée de haricots verts	Sauté de bœuf Pâtes	Boulettes de veau à la arriabiata Gratin de courgettes
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré	Camembert		Emmental
DESSERTS	Glace	Fruit frais 	Mousse au chocolat	Fondant aux pommes maison 	Fruit frais 
GOÛTERS	Biscuit x2 yaourt nature sucré	Céréales Lait	Viennoise aux pépites de chocolat Compote	Madeleines Fruit	Pain au lait + confiture Yaourt sucré

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Plat végétarien

C = Conserve S = Surgelé F = Frais











4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GSLM95


AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Œuf mayonnaise	Concombre à la menthe 		
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Emincé de porc et dinde Jardinière de légumes	Bolognaise végétarienne  Tortis	Cordon bleu Brocolis	Couscous oriental Légumes couscous et semoule	Poisson du jour Frites
PRODUIT LAITIER	Tomme noire			Yaourt nature sucré	Carré frais
DESSERTS	Fruit frais 	Velouté aux fruits	Fruit frais  	Gâteau maison 	Glace
GOÛTERS	Biscuit Crème au chocolat	Pain et fromage Fruit frais 	Madeleines x2 Lait	Pain + confiture Sirop	Biscuit fourré chocolat Yaourt sucré

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge



Plat végétarien

C = Conserve S = Surgelé F = Frais


4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr


Code à saisir : GSLM95

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre bulgare 				Tomates féta 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de dinde Pâtes	Sauté de bœuf Carottes vichy	Poisson du jour en sauce Riz	Steak de veau Haricots verts	Quiche au fromage et aux légumes  Salade verte 
PRODUIT LAITIER		Camembert	Mimolette	Laitage	
DESSERTS	Fruit frais  	Glace	Compote	Brownies	Petit suisse aux fruits
GOÛTERS	Pain au lait + barre chocolat Lait	Boudoir Compote	Viennoise Fruit frais	Madeleine x2 Fruit frais 	Pain et fromage Jus de fruit

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Plat végétarien

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GSLM95

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Crudités du chef 	Pastèque 	Melon 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Calamars à la romaine Courgettes sautées	Pilons de poulet provençale Fusilis	Pâtes végétariennes  Salade verte 	Tajine de boulettes d'agneau Semoule et légumes tajine et abricots secs	Sauté de porc et dinde Riz
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Pyrénée			
DESSERTS	Donut's	Salade de fruits	Compote de pomme	Far breton	Glace
GOÛTERS	Madeleinesx2 Lait	Pain confiture Jus de pomme	Galettes Bretonnex2 Fruit frais	Viennoise aux pépites de chocolat Yaourt nature sucré	Marbré Compote

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Plat végétarien**

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr


Code à saisir : GSLM95

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Riz soja tomates	Friand fromage		Chou chinois et dès d'emmental 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poisson du jour Riz	Gratin de pâtes aux petits légumes 	Emincé de porc et dinde basquaise Piperade	Assomption	Couscous merguez Légumes et semoule
PRODUIT LAITIER	Mimolette				
DESSERTS	Fruit frais 	Fromage blanc	Gâteau maison 		Fruit frais 
GOÛTERS	Céréales Lait	Pain et fromage Jus de fruit	Madeleinesx2 Yaourt nature		Biscuit fourré chocolat Yaourt nature

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Plat végétarien

C = Conserve S = Surgelé F = Frais











4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GSLM95


AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon 		Tomates à l'huile d'olive 	Pastèque 	Cake aux légumes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau Frites	Sauté de dinde et porc au curry coco Haricots verts	Pizza "maison" Salade verte 	Lasagnes végétariennes et salade verte  Pâtes	Brandade de poisson Salade verte 
PRODUIT LAITIER	St Paulin	Yaourt nature			
DESSERTS	Compote	Fruit frais  	Glace	Marbré maison 	Crème dessert chocolat
GOÛTERS	Céréales Lait	Pain, chocolat Jus de fruits	Pain au chocolat Fruit	Madeleines x2 Compote	Pain au lait et confiture Fruit frais 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge



Plat végétarien

C = Conserve S = Surgelé F = Frais













4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GSLM95


AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon 		Salade d'artichaut 	Concombre vinaigrette 	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de merlu sauce diéppoise Semoule	Wings de poulet Courgettes sautées	Gratin de pâtes au jambon Pâtes	Boulettes de veau aux herbes Ratatouille	Riz cantonnais végétarien (légumes et œufs) 
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature			Yaourt nature
DESSERTS	Yaourt aux fruits	Beignet au chocolat	Fruit frais  	Gâteau maison 	Fruit frais  
GOÛTERS	Pain et chocolat Compote	Gaufrette Fruit frais 	Céréales Lait	Pain et fromage Fruit frais 	Madeleines Jus de pomme

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge

 **Plat végétarien**

C = Conserve S = Surgelé F = Frais


4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr


Code à saisir : GSLM95

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon 		Salade de mâche et pomelos 		Tomates à l'huile d'olive 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Steak haché sauce tomate Frites	Sauté de porc et dinde au miel Brocolis et riz	Pizza maison Salade verte 	Pâtes végétariennes 	Brandade de poisson
PRODUIT LAITIER		St Paulin		Bûchette de chèvre	
DESSERTS	Glace	Fruit frais  	Fromage blanc stracciatella	Cake aux pépites de chocolat maison 	Crème dessert
GOÛTERS	Gaufrette au chocolat Yaourt nature	Pain, beurre Jus de fruit	Pain au chocolat Jus de fruits	Pain au lait Yaourt sucré	Céréales Lait

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Plat végétarien

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GSLM95


AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade du chef (cruautés et dés de fromage) 		Cake au jambon et fromage		
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau Carottes à l'estragon	Nuggets de volaille Pâtes	Sauté de porc et dinde Lentilles	Couscous végétarien  Semoule et légumes couscous	Poisson meunière Haricots verts
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature		Emmental	Camembert
DESSERTS	Beignet aux pommes	Fruit frais  	Glace	Gâteau maison 	Fruit frais  
GOÛTERS	Madeleines Jus de pomme	Pain et confiture Sirop	Croissant Lait	Pain et fromage Fruit frais 	Biscuit petit beurre Compote

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge



Plat végétarien

C = Conserve S = Surgelé F = Frais








4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GSLM95


AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Oeuf sauce cocktail		Carottes râpées 		
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots verts	Riz cantonais végétarien (légumes et œufs) 	Hamburger Frites	Rôti de porc et dinde Petits pois à la française	Filet de lieu Purée
PRODUIT LAITIER		Camembert		Laitage	
DESSERTS	Fruit frais  	Crème vanille	Glace	Moelleux au citron maison 	Fromage blanc confiture
GOÛTERS	Pain au lait + barre chocolat Lait	Biscuits Compote	Viennoise et confiture Fruit frais	Madeleine x2 Fruit frais 	Pain et fromage Jus de fruit

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme



Plat végétarien

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr


Code à saisir : GSLM95

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Concombre bulgare 	Saucisson sec et cornichon		
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de bœuf Pâtes	Jambon de porc et dinde Poêlée de légumes (sans champignon)	Poisson du jour Piperade et riz	Parmentier de légumes gratiné végétarien  Salade verte 	Pilon de poulet Carottes à l'estragon
PRODUIT LAITIER	Brie			Laitage	Yaourt nature
DESSERTS	Mousse au chocolat	Glace 	Fruit frais 	Brownies maison 	Cocktail de fruits 
GOÛTERS	Pain et fromage Compote	Madeleines Jus de pomme	Céréales Lait	Pain et chocolat Fruit frais 	Gaufrette Compote

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Plat végétarien

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GSLM95


AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates aux trois fromages 			Crêpe au fromage	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Brocolis	Bolognaises végétariennes  Tortis	Steak haché Frites	Emincé de porc et dinde Courgettes	Filet de colin sauce citron Epinards et riz
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré	Camembert		Emmental
DESSERTS	Liégeois vanille	Compote	Fruit frais  	Gateau maison 	Fruit frais  
GOÛTERS	Gaufrette au chocolat yaourt nature sucré	Pain au lait et confiture Yaourt	Biscuits Compote	Pain, beurre Fruit 	Céréales Lait

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge



Plat végétarien

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr


Code à saisir : GSLM95

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette		Salade du chef 		Carottes râpées 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes au saumon Gratin de chou-fleur	Saucisse végétale  Carotte vichy	Emincé de porc basquaise et émincé de dinde Semoule aux épices	Paleron de bœuf Courgettes sautées	Filet de merlu Riz
PRODUIT LAITIER		Emmental		Yaourt nature sucré	
DESSERTS	Fromage blanc confiture	Beignet aux pommes	Fruit frais  	Muffin mangue maison 	Salade de fruits frais 
GOÛTERS	Madeleines Jus de pomme	Pain + confiture Sirop	Madeleinesx2 Lait	Pain et fromage Fruit frais 	Biscuit fourré chocolat Yaourt sucré

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



Viandes Label Rouge

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Plat végétarien

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GSLM95

AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE