

Menu



Du Lundi 31 Août au Vendredi 04 Septembre



Lundi

Melon

Emincé de poulet
d'Alsace à la crème

Haricots verts

Brie

Fromage blanc BIO
au coulis de fruits rouges

Mardi

Betteraves et maïs



Penne à la bolognaise
BIO (aromates non BIO)



Salade verte BIO vinaigrette

Fraidou

Melon

Mercredi

Salade arlequin



Tarte courgettes
BIO et emmental



Salade verte BIO vinaigrette

Rondelé aux noix

Compote de pommes

Jeudi

Blé BIO citron et coriandre

Saucisse blanche
grillée et ketchup

Duo de chou-fleur et brocoli

Fromage frais sucré

Mousse chocolat au lait



Vendredi

Carottes BIO râpées
vinaigrette au cumin

Filet de colin
d'Alaska pané et citron

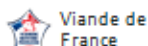


Riz pilaf



Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits (dont 1 BIO)

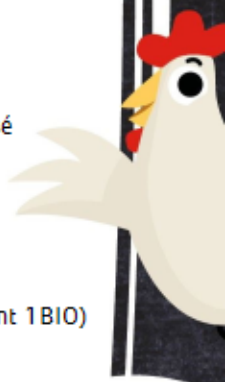


Pêche
responsable

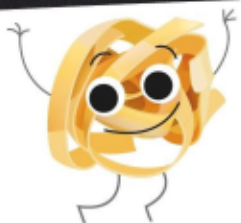
Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION



Menu



Du Lundi 07 au Vendredi 11 Septembre

Lundi

Salade Iceberg
fromage et croutons

Chili sin carne (riz BIO)



Edam

Fromage blanc straciatella



Végétarien



Viande de France



Bio



Bleu Blanc Coeur



Pêche responsable

Mardi

Courgette râpée vinaigrette
citron basilic

Sauté de boeuf marengo



Courgettes poêlées



Emmental



Salade de fruits à
la menthe (pomme, banane BIO)

Mercredi

Céleri branche
pommes raisins curry

Chipolatas grillées



Duo de crudités
concombres et carottes



Faisselle nature

Corbeille de fruits (dont 1 BIO)



Jeudi

Concombre vinaigrette

Emincé de poulet
d'Alsace à la crème

Haricots verts

Petit moulté ail et fines herbes

Moelleux au citron

Vendredi

Parmentier de poisson



Salade verte



Saint Morêt



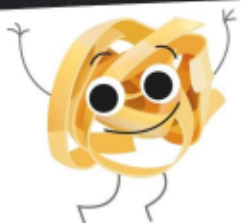
Pastèque



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.

Menu



Du Lundi 14 au Vendredi 18 Septembre



Lundi

Concombre BIO façon tzatziki

Kassler sauce à la moutarde

Petits pois cuisinés

Camembert

Mousse chocolat au lait



Mardi

Céleri frais BIO rémoulade

Boulettes de boeuf au thym



Légumes de couscous
BIO (épices non BIO)

Fromage frais nature

Corbeille de fruits (dont 1 BIO)

Mercredi

Salade coleslaw (carotte
et chou blanc frais BIO)

Pilons de poulet au jus

Boulgour



Bûche de chèvre

Tarte au chocolat

Jeudi

Courgettes BIO rapées
poivrons vinaigrette origan

Colombo de carotte,
lentilles corail et RIZ BIO



Fromage frais aux fruits



Corbeille de fruits (dont 1 BIO)

Vendredi

Duo carotte BIO et radis sauce
fromage blanc aneth

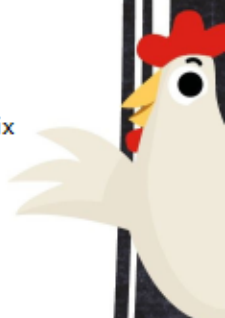
Dos de colin
d'Alaska à l'aneth



Ratatouille (tomate
et courgettes BIO)

Rondelé aux noix

Flan vanille



Equitable



Viande de
France



BIO



Végé
Végétarien



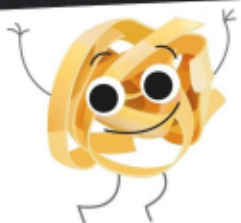
Pêche
responsable

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



Du Lundi 21 au Vendredi 25 Septembre



Lundi

Macédoine de légumes vinaigrette

Emincé de porc au curry



Potatoes

Fraidou

Fruits à la croque

Mardi

Salade verte au chèvre

Fricassée de haricots blancs carottes et olives



Blé



Yaourt nature sucré

Marbré à la framboise

Mercredi

Salade de RIZ POIVRON
MAÏS BIO ciboulette

Tarte aux trois fromages



Salade verte BIO vinaigrette

Emmental



Corbeille de fruits (dont 1 BIO)

Jeudi

Betterave aux coeurs de palmier

Braisé de paleron

Purée de pomme de terre BIO (poivre non bio)

Yaourt nature sucré



Beignet chocolat noisette

Vendredi

Chou blanc frais BIO raisins secs vinaigrette

Blanquette de poisson

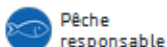
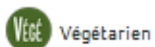
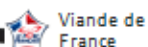
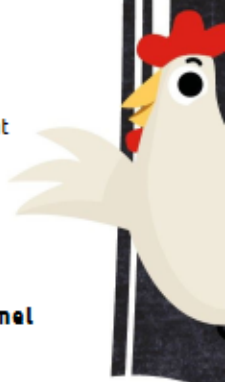


Riz pilaf



Fondu président

Flan nappé caramel

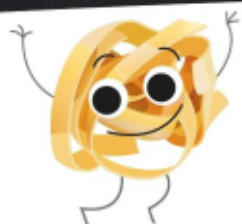


Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu



Du Lundi 28 Septembre au Vendredi 02 Octobre



Lundi

Salade de concombre, brebis et menthe

Tortilla (œuf et pommes de terre BIO)



Duo de haricots

Rondelé nature

Fromage blanc stracciatella et banane



Végétarien



Bleu Blanc Cœur



Appellat. d'Origine Protégée



Bio



Pêche responsable

Mardi

Chou fleur sauce picalilli

Sauté de dinde forestière



Tagliatelles

Cantal



Corbeille de fruits (dont 1 BIO)

Mercredi

Salade d'endives fraîches à l'orange

Quiche Lorraine

Salade verte



Yaourt aromatisé

Brownies

Jeudi

Hachis parmentier BIO (aromates et huile non bio)

Salade verte BIO vinaigrette

Yaourt nature sucré

Salade de fruits frais (pomme, banane BIO)



Vendredi

Céleri râpé et pomme BIO, raisin sec

Moqueca de poisson



Samoule



Coulommiers

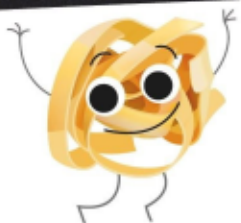
Muffin aux pépites de chocolat



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.

Menu



Du Lundi 05 au Vendredi 09 Octobre



Lundi

Chou rouge frais
BIO rémoulade balsamique

Curry pomme de terre
haricot vert pois chiche coco

Riz pilaf

BIO

Cantal

Milk shake myrtille

BIO Bio

Végé Végétarien

Mardi

Betterave BIO aux noisettes et
herbes

Joue de boeuf aux 4 épices

Ecrasé de pommes de terre à
l'huile de noisette

Chèvre tine

Corbeille de fruits (dont 1 BIO)

Mercredi

Salade Iceberg aux maïs

Bouchée de blé panée sauce
tomate basilic

Végé

Haricots verts BIO persillés

Fromage blanc nature

BIO

Salade de fruits
frais (pomme, banane BIO)



Jeudi

Taboulé Libanais (boulgour BIO)

Gnocchis sauce carbonara

Gouda

Corbeille de fruits (dont 1 BIO)

Vendredi

Salade coleslaw (carotte
et chou blanc frais BIO)

Filet de colin d'Alaska
meunière et citron

Macaroni

BIO

Emmental

BIO

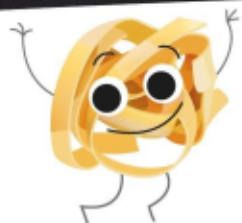
Cake aux pommes



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.

Menu



Du Lundi 12 au Vendredi 16 Octobre



Lundi

Salade verte, crouton,
maïs, vinaigrette agrume

Tartiflette

Assiette de crudités



Camembert

Mousse chocolat au lait



Mardi

Betterave BIO
vinaigrette framboise

Filet de poulet
Label Rouge sauce crème

Riz Thaï BIO



Fromage frais aux fruits



Corbeille de fruits (dont 1 BIO)

Mercredi

Concombre vinaigrette

Tarte aux poireaux
frais, pomme et gouda au cum



Salade verte BIO vinaigrette

Croûte noire

Beignet framboise

Jeudi

Champignons frais
crus en rémoulade

Cheeseburger

Potatoes

Brie

Milk shake au sirop d'érable

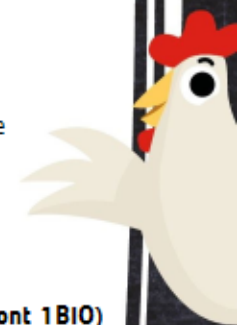
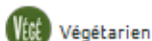
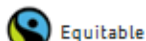
Vendredi

Céleri râpé et
pomme BIO, raisin sec

Paëlla au poisson (RIZ BIO)

Brebis crème

Corbeille de fruits (dont 1 BIO)



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu

Du Lundi 19 au Vendredi 23 Octobre

Lundi

Salade verte fraîche aux agrumes

Pavé du fromager à l'emmental

Végé

Pommes de terre sautées

Fraidou

Ile flottante

Mardi

Crêpe au fromage

Boulettes de boeuf sauce paprika

Viande de France

Carottes BIO braisées aux oignons blancs

Camembert

Compote de pommes

Mercredi

Carotte BIO râpée
vinaigrette au jus de raisin

Gratin de macaronis
BIO au fromage et poireaux

Végé

Brie

Flan vanille

Jeudi

Céleri branche pommes raisins curry

Emincé de poulet d'Alsace à la crème

Riz pilaf

Bio

Saint-Paulin

Fromage blanc à la confiture de fraises

Vendredi

Betterave BIO ciboulette

Beignets de poisson au citron

Epinards à la crème

Petit-suisse nature

Corbeille de fruits (dont 1 BIO)

Végé Végétarien

Viande de France

Bio Bio

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Menu

Du Lundi 26 au Vendredi 30 Octobre

Lundi

Carottes BIO râpées persillées

Chili con carne
et riz (boeuf et riz BIO)

Fraidou

Corbeille de fruits (dont 1 BIO)

Mardi

Salade d'endives fraîches picalilli

Saucisse blanche grillée

Purée de potiron

Comté

Gâteau marbré

Mercredi

Salade de RIZ BIO mimolette et ciboulette

Oeufs durs béchamel

Epinards béchamel

Fondu président

Chausson aux pommes

Jeudi

Haricots verts BIO à l'échalote

Tajine de légumes aux pois chiches
et SEMOULE BIO

Carré fromager

Yaourt aux fruits

Vendredi

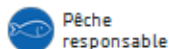
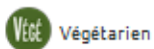
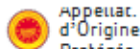
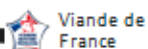
Salade verte fraîche,
croûtons et mimolette

Filet de colin d'Alaska sauce sauge

Pâtes papillons

Edam

Crème coco caramel



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement
Le menu recommandé nutritionnellement est indiqué en gras.



L'ALSACIENNE
de RESTAURATION

Liste des 14 allergènes principaux par recette

															
	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Lundi 31 Août - Déjeuner														
	Melon														
	Emincé de poulet d'Alsace à la crème	X	X												
	Haricots verts														
	Brie	X													
	Fromage blanc BIO au coulis de fruits rouges	X													
	Mardi 01 Septembre - Déjeuner														
	Betteraves et maïs												X		
	Penne à la bolognaise BIO (aromates non BIO)		X												
	Salade verte BIO vinaigrette					X							X		
	Fraidou	X													
	Melon														
	Mercredi 02 Septembre - Déjeuner														
	Salade arlequin												X		
	Tarte courgettes BIO et emmental	X	X	X											
	Salade verte BIO vinaigrette					X							X		
	Rondelé aux noix	X					X								
	Compote de pommes														
	Jeudi 03 Septembre - Déjeuner														
	Blé BIO citron et coriandre		X			X							X		
	Saucisse blanche grillée et ketchup														
	Duo de chou-fleur et brocoli														
	Fromage frais sucré	X													
	Mousse chocolat au lait	X													
	Vendredi 04 Septembre - Déjeuner														
	Carottes BIO râpées vinaigrette au cumin					X									
	Filet de colin d'Alaska pané et citron		X		X										
	Riz pilaf														
	Yaourt aromatisé	X													

															
	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Corbeille de fruits (dont 1BIO)														
	Lundi 07 Septembre - Déjeuner														
	Salade Iceberg fromage et croutons	X	X												
	Chili sin carne (riz BIO)														
	Edam	X													
	Fromage blanc straciatella	X									X				
	Mardi 08 Septembre - Déjeuner														
	Courgette râpée vinaigrette citron basilic					X									
	Sauté de boeuf marengo	X	X	X		X									
	Courgettes poêlées														
	Emmental	X													
	Salade de fruits à la menthe (pomme, banane)														
	Mercredi 09 Septembre - Déjeuner														
	Céleri branche pommes raisins curry					X				X			X		
	Chipolatas grillées														
	Duo de crudités concombres et carottes												X		
	Faisselle nature	X													
	Corbeille de fruits (dont 1BIO)														
	Jeudi 10 Septembre - Déjeuner														
	Concombre vinaigrette					X							X		
	Emincé de poulet d'Alsace à la crème	X	X												
	Haricots verts														
	Petit moulé ail et fines herbes	X													
	Moelleux au citron		X	X											
	Vendredi 11 Septembre - Déjeuner														
	Parmentier de poisson	X	X		X										
	Salade verte														
	Saint Morêt	X													
	Pastèque														
	Lundi 14 Septembre - Déjeuner														

															
	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Concombre BIO façon tzatziki	X				X									
	Kassler sauce à la moutarde	X	X	X		X							X		
	Petits pois cuisinés														
	Camembert	X													
	Mousse chocolat au lait	X													
	Mardi 15 Septembre - Déjeuner														
	Céleri frais BIO rémoulade			X		X				X			X		
	Boulettes de boeuf au thym		X												
	Légumes de couscous BIO (épices non BIO)									X					
	Fromage frais nature	X													
	Corbeille de fruits (dont 1BIO)														
	Mercredi 16 Septembre - Déjeuner														
	Salade coleslaw (carotte et chou blanc frais)			X		X							X		
	Pilons de poulet au jus		X												
	Boulgour		X												
	Bûche de chèvre	X													
	Tarte au chocolat	X	X	X							X				
	Jeudi 17 Septembre - Déjeuner														
	Courgettes BIO rapées poivrons vinaigrette					X							X		
	Colombo de carotte, lentilles corail et RIZ BIO												X		
	Fromage frais aux fruits	X													
	Corbeille de fruits (dont 1BIO)														
	Vendredi 18 Septembre - Déjeuner														
	Duo carotte BIO et radis sauce fromage blanc	X													
	Dos de colin d'Alaska à l'aneth	X		X	X	X									
	Ratatouille (tomate et courgettes BIO)														
	Rondelé aux noix	X					X								
	Flan vanille	X													
	Lundi 21 Septembre - Déjeuner														
	Macédoine de légumes vinaigrette					X							X		

															
	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Emincé de porc au curry	X	X	X		X							X		
	Potatoes														
	Fraidou	X													
	Fruits à la croque					X									
	Mardi 22 Septembre - Déjeuner														
	Salade verte au chèvre	X				X							X		
	Fricassée de haricots blancs carottes et olives		X												
	Blé		X												
	Yaourt nature sucré	X													
	Marbré à la framboise		X	X											
	Mercredi 23 Septembre - Déjeuner														
	Salade de RIZ POIVRON MAÏS BIO ciboulette														
	Tarte aux trois fromages	X	X	X											
	Salade verte BIO vinaigrette					X							X		
	Emmental	X													
	Corbeille de fruits (dont 1BIO)														
	Jeudi 24 Septembre - Déjeuner														
	Betterave aux coeurs de palmier														
	Braisé de paleron	X	X	X		X									
	Purée de pomme de terre BIO (poivre non bio)	X													
	Yaourt nature sucré	X													
	Beignet chocolat noisette	X	X	X			X				X				
	Vendredi 25 Septembre - Déjeuner														
	Chou blanc frais BIO raisins secs vinaigrette					X							X		
	Blanquette de poisson	X	X		X	X									
	Riz pilaf														
	Fondu président	X													
	Flan nappé caramel	X													
	Lundi 28 Septembre - Déjeuner														
	Salade de concombre, brebis et menthe	X				X							X		

															
	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Tortilla (oeuf et pommes de terre BIO)			X											
	Duo de haricots														
	Rondelé nature	X													
	Fromage blanc stracciatella et banane	X									X				
	Mardi 29 Septembre - Déjeuner														
	Chou fleur sauce picalilli					X							X		
	Sauté de dinde forestière	X	X	X		X									
	Tagliatelles		X												
	Cantal	X													
	Corbeille de fruits (dont 1BIO)														
	Mercredi 30 Septembre - Déjeuner														
	Salade d'endives fraîches à l'orange														
	Quiche Lorraine	X	X	X											
	Salade verte														
	Yaourt aromatisé	X													
	Brownies		X	X			X								
	Jeudi 01 Octobre - Déjeuner														
	Hachis parmentier BIO (aromates et huile non														
	Salade verte BIO vinaigrette					X							X		
	Yaourt nature sucré	X													
	Salade de fruits frais (pomme, banane BIO)														
	Vendredi 02 Octobre - Déjeuner														
	Céleri râpé et pomme BIO, raisin sec					X				X			X		
	Moqueca de poisson				X										
	Semoule		X												
	Coulommiers	X													
	Muffin aux pépites de chocolat		X	X							X				
	Lundi 05 Octobre - Déjeuner														
	Chou rouge frais BIO rémoulade balsamique			X		X							X		
	Curry pomme de terre haricot vert pois chiche												X		

															
	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Riz pilaf														
	Cantal	X													
	Milk shake myrtille	X													
	Mardi 06 Octobre - Déjeuner														
	Betterave BIO aux noisettes et herbes					X	X						X		
	Joue de boeuf aux 4 épices	X	X												
	Ecrasé de pommes de terre à l'huile de	X					X								
	Chèvre	X													
	Corbeille de fruits (dont 1BIO)														
	Mercredi 07 Octobre - Déjeuner														
	Salade Iceberg aux maïs														
	Bouchée de blé panée sauce tomate basilic		X	X											
	Haricots verts BIO persillés														
	Fromage blanc nature	X													
	Salade de fruits frais (pomme, banane BIO)														
	Jeudi 08 Octobre - Déjeuner														
	Taboulé Libanais (boulgour BIO)		X												
	Gnocchis sauce carbonara	X	X												
	Gouda	X													
	Corbeille de fruits (dont 1BIO)														
	Vendredi 09 Octobre - Déjeuner														
	Salade coleslaw (carotte et chou blanc frais)			X		X							X		
	Filet de colin d'Alaska meunière et citron	X	X	X	X										
	Macaroni		X												
	Emmental	X													
	Cake aux pommes		X	X											
	Lundi 12 Octobre - Déjeuner														
	Salade verte, crouton, maïs, vinaigrette	X	X												
	Tartiflette	X		X		X									
	Assiette de crudités					X				X			X		

															
	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Camembert	X													
	Mousse chocolat au lait	X													
	Mardi 13 Octobre - Déjeuner														
	Betterave BIO vinaigrette framboise					X							X		
	Filet de poulet Label Rouge sauce crème	X	X												
	Riz Thaï BIO														
	Fromage frais aux fruits	X													
	Corbeille de fruits (dont 1BIO)														
	Mercredi 14 Octobre - Déjeuner														
	Concombre vinaigrette					X							X		
	Tarte aux poireaux frais, pomme et gouda au	X	X	X											
	Salade verte BIO vinaigrette					X							X		
	Croûte noire	X													
	Beignet framboise		X	X											
	Jeudi 15 Octobre - Déjeuner														
	Champignons frais crus en rémoulade			X		X							X		
	Cheeseburger	X	X											X	
	Potatoes														
	Brie	X													
	Milk shake au sirop d'érable	X													
	Vendredi 16 Octobre - Déjeuner														
	Céleri râpé et pomme BIO, raisin sec					X				X			X		
	Paëlla au poisson (RIZ BIO)				X										
	Brebis crème	X													
	Corbeille de fruits (dont 1BIO)														

Liste des 14 allergènes principaux par recette

															
	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Lundi 19 Octobre - Déjeuner														
	Salade verte fraîche aux agrumes														
	Pavé du fromager à l'emmental	X	X	X											
	Pommes de terre sautées														
	Fraidou	X													
	Ile flottante	X		X											
	Mardi 20 Octobre - Déjeuner														
	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Boulettes de boeuf sauce paprika	X	X	X		X									
	Carottes BIO braisées aux oignons blancs														
	Camembert	X													
	Compote de pommes														
	Mercredi 21 Octobre - Déjeuner														
	Carotte BIO râpée vinaigrette au jus de raisin					X							X		
	Gratin de macaronis BIO au fromage et	X	X												
	Brie	X													
	Flan vanille	X													
	Jeudi 22 Octobre - Déjeuner														
	Céleri branche pommes raisins curry					X				X			X		
	Emincé de poulet d'Alsace à la crème	X	X												
	Riz pilaf														
	Saint-Paulin	X													
	Fromage blanc à la confiture de fraises	X													
	Vendredi 23 Octobre - Déjeuner														
	Betterave BIO ciboulette					X							X		
	Beignets de poisson au citron	X	X		X								X		
	Epinards à la crème	X													
	Petit-suisse nature	X													
	Corbeille de fruits (dont 1BIO)														

															
	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Lundi 26 Octobre - Déjeuner														
	Carottes BIO râpées persillées														
	Chili con carne et riz (boeuf et riz BIO)														
	Fraidou	X													
	Corbeille de fruits (dont 1BIO)														
	Mardi 27 Octobre - Déjeuner														
	Salade d'endives fraîches picalilli					X							X		
	Saucisse blanche grillée														
	Purée de potiron	X													
	Comté	X													
	Gâteau marbré		X	X											
	Mercredi 28 Octobre - Déjeuner														
	Salade de RIZ BIO mimolette et ciboulette	X				X							X		
	Oeufs durs béchamel	X		X											
	Epinards béchamel	X	X												
	Fondus président	X													
	Chausson aux pommes		X	X											
	Jeudi 29 Octobre - Déjeuner														
	Haricots verts BIO à l'échalote					X							X		
	Tajine de légumes aux pois chiches et		X												
	Carré fromager	X													
	Yaourt aux fruits	X													
	Vendredi 30 Octobre - Déjeuner														
	Salade verte fraîche, croûtons et mimolette	X	X												
	Filet de colin d'Alaska sauce sauge	X	X		X										
	Pâtes papillons		X												
	Edam	X													
	Crème coco caramel	X		X		X									