



Menu Maternelle Paris Centre (1er et 3ème arr.)

Semaine du 02/01/2023 au 06/01/2023

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Sauté de dinde lr sauce forestière (champignons) <i>(sulfites)</i></p> <p> Blé bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Emmental <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Pomme bio de producteur local</p> <p>Pain <i>(gluten)</i></p> <p>Pain au lait <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p>Compote de pommes et abricots</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade iceberg</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p></p> <p>Pont l'Évêque AOP <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Compote de pommes</p> <p>Pain spécial <i>(gluten)</i></p> <p>Baguette <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Clémentine bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise <i>(lait)</i></p>	<p> Filet de merlu PMD sauce citron <i>(poisson)</i></p> <p> Purée de pommes de terre BIO <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Yaourt nature local bio</p> <p>Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Clémentine bio</p> <p>Pain <i>(gluten)</i></p> <p>Baguette <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p> <p> Kiwi bio</p>	<p>***Galette des rois***</p> <p> Rôti de veau bio sauce charcutière (moutarde, cornichon) <i>(céleri)</i></p> <p> Petits pois mijotés bio</p> <p></p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Galette des Rois <i>(fruit à coque, gluten, lait, œuf)</i></p> <p>Pain <i>(gluten)</i></p> <p>Barre pâtissière à partager <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Banane bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Carottes râpées bio locale</p> <p> Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Fusilli bio aux épinards bio et chèvre <i>(lait, gluten)</i></p> <p></p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p> Purée pomme bio du chef à la fleur d'oranger</p> <p>Pain <i>(gluten)</i></p> <p>Baguette <i>(gluten)</i></p> <p>Miel</p> <p>Compote de pommes</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>



Menu Maternelle Paris Centre (1er et 3ème arr.)

Semaine du 09/01/2023 AU 13/01/2023

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Chou blanc bio local</p> <p> Vinaigrette bio au curry <i>(soja, gluten, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Pavé de colin d'Alaska PMD sauce basquaise <i>(poisson)</i></p> <p> Blé bio <i>(gluten)</i></p> <p> Haricots verts bio</p> <hr/> <p>Yaourt aromatisé <i>(lait)</i></p> <p><u>Pain</u> <i>(gluten)</i></p> <p>Gaufre poudrée <i>(soja, gluten, œuf)</i></p> <p> Clémentine bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Coquillettes bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Fromage fondu kiri <i>(lait)</i></p> <p> Pomme bio de producteur local</p> <p><u>Pain Spécial</u> <i>(gluten)</i></p> <p><u>Baguette</u> <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p> <p> Orange bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Carottes râpées bio locales</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, sulfite)</i></p> <hr/> <p>Enchilada (Haricots rouges, maïs) <i>(lait)</i></p> <p>Tortilla de blé <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p> Compote de pommes et ananas</p> <p><u>Pain</u> <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Palet breton pur beurre <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p>Compote de pommes</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Berbère ***</p> <p> Poulet LR</p> <p> Semoule BIO <i>(gluten)</i></p> <p> Légumes couscous BIO</p> <hr/> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>Miel</p> <hr/> <p> Clémentine bio</p> <p><u>Pain</u> <i>(gluten)</i></p> <p><u>Baguette</u> <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Banane bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Goulash de boeuf LR (paprika doux, tomate)</p> <p> Riz bio</p> <hr/> <p> Saint Nectaire AOP <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Banane bio</p> <p><u>Pain</u> <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Viennoiserie <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>





MENU MATERNELLE VEGETARIEN



Semaine du 16/01/2023 au 20/01/2023

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sauce ratatouille et pois cassés</p> <p> Pennes bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Gouda <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Clémentine bio *</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette) <i>(soja, lait)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette bio au miel <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Parmentier de lentilles corail <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Yaourt nature local bio</p> <p> Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>Sucre dose</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Madeleine <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Kiwi bio</p>	<p>Nuggets de blé <i>(céleri, gluten)</i></p> <p> Riz bio et petits légumes</p> <p></p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Pomme bio locale*</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Chou chinois</p> <p>Vinaigrette bio et citron</p> <p></p> <p>Pizza tomate fromage <i>(gluten, lait)</i></p> <p></p> <p> Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p></p> <p>Purée de pomme bio parfumée à la fleur d'oranger maison</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Petits beurre <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Banane bio</p>	<p>Parmentier de lentilles vertes <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Pointe de Brie <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Banane bio*</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>

* Aide UE à destinations des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Cuisiné par nos équipes



Agriculture
Biologique



Label Rouge



Pêche durable



Produit local



MENU MATERNELLE VEGETARIEN



Semaine du 23/01/2023 au 27/01/2023

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Chou rouge frais bio local Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne <i>(moutarde,sulfites)</i></p> <p>—</p> <p>Haricots rouges et maïs façon chili</p> <p>—</p> <p> Pennes bio <i>(gluten)</i></p> <p>Fromage frais Carré frais <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Orange bio</p>	<p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio</p> <p> Emmental <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Pomme bio locale*</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Barre pâtissière à partage <i>(gluten,œuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Céleri rémoulade bio <i>(moutarde,œuf,sulfites,céleri)</i></p> <p>—</p> <p> Steak de seitan bio (blé et légumes) <i>(gluten,soja)</i></p> <p> Épinards branches à la crème <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Petit suisse nature bio <i>(lait)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Fromage fondu Vache qui rit <i>(lait)</i></p> <p> Pomme bio</p>	<p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette bio au pesto <i>(lait,œuf)</i></p> <p> Dés de cantal AOP* <i>(lait)</i></p> <p>—</p> <p> Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>(céleri,gluten,lait)</i></p> <p>Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)</p> <p>—</p> <p> Gâteau Vendéen cuisiné par nos équipes <i>(gluten,œuf)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p>Pain aux raisins <i>(gluten)</i></p> <p>et beurre <i>(lait)</i></p> <p> Orange bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Œuf dur bio <i>(œuf)</i></p> <p> Mayonnaise bio <i>(moutarde,œuf)</i></p> <p>—</p> <p>Riz bio et légumes aux épices</p> <p>—</p> <p> Banane bio*</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>—</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Pâte à tartiner bio <i>(fruit à coques,lait)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>

* Aide UE à destinations des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Cuisiné par nos équipes



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Pêche durable



Produit local



MENU MATERNELLE VEGETARIEN



Semaine du 30/01/2023 au 03/02/2023

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Velouté de potiron et pommes de terre <i>(céleri, lait)</i></p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>(céleri, gluten, lait)</i></p> <p> Haricots verts extra fins</p> <p></p> <p> Pomme bio locale *</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p>Madeleine <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette bio aux herbes <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p>Dahl de lentilles corail <i>(lait, moutarde)</i></p> <p> et riz bio</p> <p></p> <p>Yaourt aux fruits <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Compote de pommes et bananes allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette) <i>(lait, soja)</i></p> <p> Pomme bio</p>	<p>Quenelle sauce provençale <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Purée cuisiné par nos équipes de pommes de terre bio local <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Cantal AOP* <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Clémentine bio*</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Endive bio Vinaigrette bio balsamique au miel <i>(sulfites)</i></p> <p> et édam <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Omelette BIO <i>(œuf, lait)</i></p> <p> Epinards branches à la crème <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>Crêpe nature sucrée <i>(lait, œuf, gluten)</i></p> <p>Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p> </p> <p>Gaufre poudré <i>(soja, gluten, œuf)</i></p> <p> Banane bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette bio à la ciboulette <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Dés de mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Couscous de légumes bio <i>(gluten, soja, moutarde, sulfites)</i></p> <p></p> <p> Banane bio*</p> <p></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p></p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>

* Aide UE à destinations des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Cuisiné par nos équipes



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Produit local



MENU MATERNELLE VEGETARIEN



Semaine du 06/02/2023 au 10/02/2023

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pomme de terre bio</p> <p></p> <p> Emmental (lait)</p> <p></p> <p> Pomme bio locale*</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p></p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p> Confiture d'abricots bio Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>*** Menu Végétarien *** (lait)</p> <p> Chou blanc bio local</p> <p> Vinaigrette bio au miel (sulfites)</p> <p></p> <p>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) (gluten, lait, œuf)</p> <p> Pennes bio (gluten)</p> <p></p> <p> Yaourt nature local bio</p> <p>Quart de lait (lait)</p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p></p> <p>Pain au lait (gluten, lait, œuf)</p> <p> Pomme bio</p>	<p> Potage Crecy Des de Mimolette (lait)</p> <p></p> <p>Flan de patate douce, pdt bio et mozzarella (œuf, lait)</p> <p> Orange bio*</p> <p></p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p></p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p>Chocolat au lait (tablette) (lait, soja)</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade verte bio vinaigrette bio au pesto (lait, œuf)</p> <p></p> <p> Mélange boulgour brocolis maïs et haricots rouges bio (gluten)</p> <p></p> <p>Fromage frais Carré frais (lait)</p> <p></p> <p> Purée de pomme fraîche bio parfumée à la cannelle cuisiné par nos équipes</p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p></p> <p>Petits beurre (gluten, lait, œuf)</p> <p> Banane bio</p>	<p> Dahl de lentilles corail et riz BIO (lait, moutarde)</p> <p></p> <p> Saint Nectaire AOP* (lait)</p> <p></p> <p> Banane bio*</p> <p></p> <p> Baguette bio (gluten)</p> <p></p> <p> Pain aux noix bio (gluten, fruit à coques)</p> <p>Miel</p> <p> Lait bio (lait)</p>

* Aide UE à destinations des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



MENU MATERNELLE VEGETARIEN



Semaine du 13/02/2023 au 17/02/2023

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>  Tajine marocain pois chiche, semoule bio <i>(gluten, moutarde, fruit à coque)</i></p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p>  Pomme bio locale*</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Madeleine <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>Mâche</p> <p> Vinaigrette bio et citron</p> <p> Riz bio et légumes aux épices</p> <p>Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Chocolat noir (tablette)</p> <p> Clémentine bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>  Carottes râpées bio local</p> <p> Vinaigrette moutarde bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Omelette bio <i>(œuf, lait)</i></p> <p> Pennes bio <i>(gluten)</i></p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p>Edam <i>(lait)</i></p> <p>Compote de pommes et cassis allégée en sucre</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <p> baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>Nuggets de blé <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Épinards branches à la crème <i>(lait)</i></p> <p> Emmental bio* <i>(lait)</i></p> <p>Banane bio*</p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Boudoirs <i>(gluten, lait, œuf)</i></p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate <i>(céleri, gluten, lait)</i></p> <p> Purée Crécy (purée de carottes et pommes de terre)</p> <p>Fromage blanc bio local de Sigy <i>(lait)</i></p> <p> Sucre de canne CE</p> <p> Gâteau au citron cuisiné par nos équipes <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> Pain de campagne bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Banane bio</p>

* Aide UE à destinations des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



MENU MATERNELLE VEGETARIEN



Semaine du 20/02/2023 au 24/02/2023

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Vacances ***</p> <p>Potage de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) <i>(céleri)</i> et emmental râpé <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Pavé de colin d'Alaska PMD sauce citron <i>(céleri, gluten, lait, poisson)</i></p> <hr/> <p> Riz bio</p> <hr/> <p> Pomme bio locale*</p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Crème de marron Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Poulet LR Gratin de chou fleur <i>(lait, gluten)</i></p> <hr/> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Orange bio*</p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Pain aux raisins <i>(gluten)</i> et beurre <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Kiwi bio</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Mâche Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Clafoutis brocolis, pommes de terre bio et mozzarella maison (œuf bio) <i>(œuf, lait)</i></p> <hr/> <p>Yaourt aromatisé <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Compote de pommes et bananes allégée en sucre</p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Gaufre poudrée <i>(soja, gluten, œuf)</i></p> <hr/> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***</p> <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Carottes râpées bio local Vinaigrette bio balsamique <i>(sulfites)</i></p> <hr/> <p> Tarte aux fromages cuisiné par nos équipes <i>(œuf, gluten, lait)</i></p> <hr/> <p>Compote de pommes et poires allégée en sucre</p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p>Fromage fondu kiri <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Banane bio</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Sauté de boeuf lr sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) <i>(sulfites)</i></p> <hr/> <p> Lentilles mijotées bio <i>(céleri)</i></p> <hr/> <p> Pont l'Évêque AOP* <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Banane bio*</p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Pâte à tartiner bio <i>(fruit à coque lait)</i></p> <hr/> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>

* Aide UE à destinations des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Cuisiné par nos équipes



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Produit local