



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette		Taboulé ☞		Tarte au fromage
Omelette		Goulash de bœuf à la hongroise ☞☞		Poisson pané
Pommes vapeur		Carottes au jus		Haricots verts
Yaourt sucré		Brie		Compote de pommes
Fruit de saison		Crème dessert vanille		
	S/V : Poisson en sauce			
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette		Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire l'abricot	Pâte à tartiner		Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes		Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Sauce hongroise** : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande V : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

- En surligné : les préconisations conforme au plan alimentaire



## SEMAINE 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
<p>Tomates Salade verte </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc)  Paupiette de veau basquaise Spaghetti Petits pois</p> <p>Yaourt aromatisé Chaurice </p> <p>Fruit de saison Palet Breton </p> <p><b>S/V</b> : Lasagnes végétarienne / Poisson basquaise</p>	<p>Concombre à la menthe  Pâté en croûte de volaille</p> <p>Colin poêlé au beurre  Nuquets de poisson Purée Epinards à la crème </p> <p><u>Tartare ail et fines herbes</u> Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit de saison Liégeois vanille</p> <p><b>S/V</b> : Concombre à la menthe</p>	<p>Salade Dolce Vita  Tarte aux poireaux</p> <p>Emincé de poulet façon thaï Griquotines de porc*  Légumes façon wok  Beignets de brocolis</p> <p>Petit suisse sucré Camembert </p> <p>Fruit de saison Mousse au chocolat </p> <p><b>S/P</b> : Emincé de poulet <b>S/V</b> : Salade de pâtes / Omelette</p>		<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Boulettes végétale à la tomate</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Buchette</p> <p>Tarte aux pommes </p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette	Biscuit		Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise		Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit		Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

### INFORMATIONS:

**Salade Dolce Vita** : Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande V : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

- En souligné: Les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomate vinaigrette Crêpe au fromage</p> <p>Cordon bleu Galopin de veau à l'échalotte Gratin dauphinois Chou-fleur </p> <p>Samos Gouda</p> <p><u>Fruit de saison</u>  Crème dessert chocolat</p> <p>S/V: Pané blé tomates mozzarella</p>	<p>Betteraves mimosa Carottes râpées </p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Sauté de poulet sauce Basquaise Boullgour à la tomate Rösti aux légumes</p> <p><u>Kiri</u>  Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison Compote de pommes</p> <p>S/V : Poisson pané S/P : Saucisses de volaille grillées</p>	<p>Concombre vinaigrette  Salade de Maquereaux</p> <p>Rôti de dinde froid Poulet rôti Petit pois carottes  Salade surprise </p> <p><u>Yaourt à la vanille</u> Fromage fouetté</p> <p><u>Fruit de saison</u> Quatre- quart </p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Melon</p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes </p> <p>Muffin</p> 	<p>Salade languedocienne  Œuf dur mayonnaise</p> <p>Tajine de poisson pdt et olives (Pc)   Calamars à la romaine Gratin de courgettes  Pommes vapeurs</p> <p><u>Tomme de Pyrènes</u> Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit de saison  Crème dessert praline</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Confiture	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS :**

**Salade languedocienne:** pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette  
**Salade surprise :** pâtes, tomates, maïs  
**Salade de maquereaux :** maquereaux, pommes de terre

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande V : Végétarien  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc  
 - En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade Grecque Salade verte et croustons	Tarte tomate et chèvre Pâté forestier*	Salade brésilienne Melon	Salami* Pizza
Omelette	Chili con carne (pc) Paupiette de dinde au jus Jeunes carottes confites Riz	Filet de poulet rôti Rôti de porc* Ratatouille et pommes de terre Choux de Bruxelles	Burger de veau à la moutarde Sauté de poulet vallée d'auge Ebly Printanière de légumes	Aiguillettes de poisson aux céréales Filet de colin au fromage Haricots verts Légumes du jardin
Pommes Rissolées	Saint Morêt Yaourt sucré	Pont l'évêque Petit suisse nature	Faisselle Mimolette	<u>Coulommiers</u> Chanteneige
Fromage frais aux fruits	<u>Fruit de saison</u> Crème dessert vanille	<u>Fruit de saison</u> Ile flottante	<u>Fruit de saison</u> Ananas au sirop	<u>Fruit de saison</u> Liégeois chocolat
Galette pur beurre	S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille / Rôti de dinde S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	S/P : Salade alsacienne sans viande S/V : Salade alsacienne sans viande
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Roulé à la framboise	Baguette	Palet breton	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus d'orange	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Légumes du jardin :** carottes, navets, poireaux, cocos  
**Salade grecque :** concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires  
**Salade brésilienne :** cœurs de palmier, tomates, maïs

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande V: Végétarien  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc  
 - En souligné : Les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betterave vinaigrette Melon vert </p> <p>Boulettes de bœuf sauce au curry Escalope de poulet au jus Ratatouille et pommes de terre Pommes noisettes</p> <p>Vache qui rit Yaourt aromatisé </p> <p><u>Fruit de saison</u> Crème dessert caramel</p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes </p> 	<p>Saucisson sec* Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Sauté de dinde à la crème Croque Monsieur* et salade composée (pc) Gratin dauphinois Carottes au beurre</p> <p>Kiri Morbier </p> <p>Fruit de saison  Clafoutis tutti frutti </p> <p>S/P: Terrine de poisson / Pizza au fromage S/V: Terrine de poisson / Poisson meunière Pizza au fromage</p>		<p>Ébly cocktail Quiche Lorraine*</p> <p>Médailillon de merlu beurre blanc Filet de hoki poêlé au beurre Gratin d'épinards  Jardinière de légumes </p> <p>Cheddar Fromage blanc sucré</p> <p><u>Fruit de saison</u> Gâteau basque</p> <p>S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>
Cake pépites de chocolat	Baguette	Gaufre		Pain au lait
Fromage blanc sucré	Confiture	Yaourt à boire à la vanille		Barre de chocolat
Fruit	Lait au chocolat	Pâte de fruits		Jus de pommes

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Ebly cocktail** : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette  
**Salade composée** : salade verte, tomates, oignons rouges

- S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande V : Végétarien
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
  - \* Plat contenant du porc
  - En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



## SEMAINE 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette) Pomelos en quartier</p> <p>Saucisses de Strasbourg* Rôti de dindonneau sauce tomate Carottes Coquillettes</p> <p><u>Mimolette</u> Vache qui rit </p> <p><u>Fruit de saison</u>  Compote pommes fraises</p> <p><b>S/P</b> : Saucisses de volaille <b>S/V</b> : Pané fromager</p>	<p>Salade verte  Saucisson à l'ail*</p> <p>Hachis parmentier (pc)  Rissolette de veau Purée Julienne de légumes </p> <p>Camembert Petit suisse aux fruits</p> <p><u>Fruit de saison</u>  Madeleine</p> <p><b>S/P</b> : Terrine de poisson <b>S/V</b> : Terrine de poisson / parmentier de poisson / poisson pané</p>	<p>Choux rouge aux pommes  Pastèque </p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue* Rôti de veau au thym Pommes de terre aux épices Cocos mijotés </p> <p>Yaourt aux fruits Emmental </p> <p>Fruit de saison Mousse à la framboise </p> <p><b>S/P</b> : Rôti de veau au thym <b>S/V</b> : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes végétales et lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Croissillon aux pommes</p> 	<p>Feuilleté hot dog* Salade surimi </p> <p>Filet de colin poêlé au beurre  Pavé de poisson napolitain  Gratin de courgettes  Poêlée de légumes </p> <p><u>Saint Nectaire</u> Carré frais</p> <p><u>Fruit de saison</u>  Liégeois café</p> <p><b>S/P</b> : Friand au fromage <b>S/V</b> : Friand au fromage</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<p>Baguette </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Lait au chocolat</p>	<p>Cake fourré au chocolat</p> <p>Yaourt à boire l'abricot</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette </p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Barre de céréales</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Pâte de fruits</p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

### INFORMATIONS:

**Salade surimi**: pommes de terre, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande V : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 24 - DU 09 AU 13 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Salade fraîcheur Salade verte	Pastèque	Carottes râpées
	Cordon bleu	Tomate farcie Rôti de dinde et ketchup	Mixed grill *	Omelette
	Haricots verts	Pommes sautées	Taboulé	Röstis aux légumes
	Fromage frais aromatisé	Riz	Yaourt à boire	Kiri
	Fruit de saison	<u>Tomme blanche</u> Rondelé au sel de Guérande	 Cookies	Mousse au chocolat
S/V : Poisson pané	Fruit de saison Cocktail de fruits	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	
Baguette	Biscuit	Palmiers	Pain au chocolat	
Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	
Jus multi fruits	Fruit	Fruit	Compote de pommes	

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

- Gratin de légumes du jardin** : poireaux, carottes, courgettes, petits pois
- Mixed grill\*** : chipolatas, merguez
- Salade fraîcheur** : radis, chou, carottes

- S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande    V : Végétarien
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc
- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pastèque Salade verte </p> <p>Aiguillettes de poulet au gingembre Jambonneau aux petits légumes* Boulghour à la tomate Beignets de brocolis</p> <p>Fromage fouetté Yaourt à la vanille </p> <p><u>Fruit de saison</u> Crème dessert caramel</p> <p>S/P : Rôti de dinde S/V : Falafel en sauce</p>	<p>Marbré de saumon sauce cocktail Tomate vinaigrette </p> <p>Filet de colin sauce provençale </p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Frites Gratin de chou fleur </p> <p><u>Tomme des Pyrénées</u> Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit de saison Galette bretonne</p>	<p>Salade du pêcheur </p> <p>Surimi mayonnaise</p> <p>Rosbeef "froid" </p> <p>Cordon bleu Salade de pâtes au pesto </p> <p>Haricots verts</p> <p><u>Emmental</u> </p> <p>Faisselle</p> <p><u>Fruit de saison</u> Donuts</p> <p>S/V : Pané fromager</p>	<p>Melon charentais </p> <p>Raviolis ricotta épinards (pc)</p> <p>Cantafrais</p> <p>Eclair au chocolat</p> 	<p>Carottes râpées </p> <p>Sardines à l'huile</p> <p>Paupiette de dinde sauce normande Filet de poulet rôti Cocos mijotés </p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p><u>Mimolette</u> Fromage blanc sucré </p> <p>Fruits de saison Compote pommes poires</p> <p>S/V : Poisson poêlé au beurre</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Confiture	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Jus d'orange

Plat Fait Maison	Produit Issus de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Salade du pêcheur** : pommes de terre, moules, crevettes, mayonnaise

**Fish and chips** : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Salade verte Radis beurre	Tarte aux poireaux Saucisson à l'ail*	Melon	Carottes rapées Pastèque
Boulette de poulet façon kefta Escalope de poulet pané Gratin de légumes Courgette à la crème	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)	Boulette de bœuf au curry Merguez Duo de carottes Ebly	Couscous "boulettes végétales" (PC)	Brandade de poisson Haché de cabillaud sauce au citron Purée Haricots beurre
Yaourt sucré Tartare ail et fines herbes	Fromage frais aromatisé Vache Picon	<u>Maroilles</u> Boursin nature	Yaourt aromatisé	Cantafrais Buchette
<u>Fruit de saison</u> Madeleine	Fruit de saison Mousse au citron	<u>Fruit de saison</u> Tarte au flan	Pâtisserie 	Compote de pommes (stock)
S/P : Rôti de dinde S/V : Falafel en sauce	S/V : Raviolis au fromage	S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Roulé à la framboise	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus d'orange	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Salade du pêcheur** : pommes de terre, moules, crevettes, mayonnaise  
**Fish and chips** : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande V : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pizza</p> <p>Œufs durs </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Palet breton</p> 	<p>Pomelos en quartier Radis beurre</p> <p>Haché de bœuf à la tomate  Rôti de dinde Penne Pommes vapeur</p> <p><u>Tomme blanche</u> Kiri</p> <p><u>Fruit de saison</u> Crème dessert pistache</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Salade comtoise  Pastèque</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare </p> <p>Filet de colin sauce au citron  Beignets de chou fleur  Printanière de légumes </p> <p>Livarot  Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison <u>Far breton aux pommes</u> </p> <p>S/V : Salade comtoise (sans viande)</p>	<p>Tomate  vinaigrette Salade verte vinaigrette</p> <p>Paëlla (pc)  Sauté de poulet sauce suprême Courgettes à la crème  Riz safrané</p> <p><u>Fromage ovale</u> Petit Louis</p> <p>Fruit de saison <u>Compote de pommes</u> </p> <p>S/V : Paëlla de la mer (pc) / Marmite de poisson</p>	<p>Melon </p> <p>Jambon * Salade surprise</p> <p>Emmental  Beignet au chocolat</p>  <p>S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Gaufre	Plumetis chocolat	Pain au lait
Fromage blanc sucré	Confiture	Yaourt à boire à la vanille	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat
Fruit	Lait au chocolat	Pâtes de fruits	Compote de pommes	Jus de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Salade comtoise:** chou blanc, jambon de dinde, emmental

**Sauce suprême :** sauce blanche

**Salade surprise :** pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande V G: Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire