



MENU ST PATHUS



SEMAINE 52 - DU 22 AU 26 DECEMBRE 2025 (VACANCES)

lundi 22 décembre 2025	mardi 23 décembre 2025	mercredi 24 décembre 2025	jeudi 25 décembre 2025	vendredi 26 décembre 2025
Œuf dur mayonnaise	Taboulé	Friand au fromage		
Pizza au fromage	Nuggets de poulet	Escalope de poulet au jus		
Salade composée (garniture)	Haricots verts	Gratin de butternut		
Rondelé nature	Petits suisses aux fruits	Yaourt aromatisé		
Purée de fruits	Mousse au chocolat	Banane		
	S/V : Nuggets de fromage	S/V : Poisson mariné		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat		Brioche aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits		Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes		Fruit



	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:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU ST PATHUS



SEMAINE 01 - DU 29 DECEMBRE 2025 AU 02 JANVIER 2026 (VACANCES)

lundi 29 décembre 2025	mardi 30 décembre 2025	mercredi 31 décembre 2025	jeudi 1 janvier 2026	vendredi 2 janvier 2026
Potage carottes crème Jambon * Coquillettes Coulommiers Fruit S/P : Jambon de dinde S/V : Bouchées végétales	Crêpe au fromage Omelette Gratin de légumes  Compote pommes/abricots	Tarte aux poireaux Rôti de dinde Carottes au jus Yaourt sucré Madeleine	 S/V : Croustillant fromage épinards	Haricots verts niçois Poisson pané sauce tartare Frites Chantaillou Fruit
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux		Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot		Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit		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:

Haricots verts niçois : Haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU ST PATHUS



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
Betteraves vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc) Yaourt aromatisé Fruit 	Tarte au fromage Cordon bleu Purée de butternut Petits suisses aux fruits Liégeois vanille S/V : Poisson pané	Concombre à la crème Boulettes de bœuf à l'orientale Semoule Fromage blanc sucré Fruit S/V : Bouchées de sarrasin	BRIOCHÉ DES ROIS 	Saucisson à l'ail * Filet de colin meunière Gratin de poireaux et pommes de terre St bricet Flan nappé caramel S/P : Roulade de volaille S/V : Œuf dur mayonnaise
		GOÛTER		
		Baguette		
		Fromage		
		Jus multi fruits		

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:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

* Plat contenant du porc



MENU ST PATHUS



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
Riz antibois	Chou blanc aux raisins secs	Endives aux poires	Concombre vinaigrette	Taboulé
Burger de veau	Rôti de porc au thym*	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC)	Filet de hoki citronne
Gratin de ratatouille	Penne	Gratin dauphinois	(Egréné végétal)	Haricots verts persillés
Yaourt aux fruits mixés	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Buchette	Fromage frais aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Eclair au chocolat	Madeleine
S/V : Poisson en sauce	S/P : Rôti de dinde	S/V : Falafels en sauce		
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Petit suisse aux fruits		
		Fruit		

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:

Chili végétarien : Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
Riz antibois : Riz, concombre, maïs, thon, poivron, olives, vinaigrette

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc

MENU ST PATHUS



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
Pomelos en quartier Roti de dinde sauce forestière Coquillettes Vache qui rit  Crème vanille  S/V : Pané de blé tomates mozzarella	Pâté en croûte * Filet de colin sauce au citron vert  Beignets de brocolis Petit moulé Fruit S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Salade de pâtes	Tranche de surimi mayonnaise Paupiette de lapin aux olives Petits pois carottes Faisselle Gâteau fromage blanc fleur oranger maison  S/V : Tarte au fromage / Bouchées de sarrasin	Carottes râpées  Choucroute garnie * (pc)  Fromage frais sucré Banane S/P : Choucroute sans porc (PC) S/V : Choucroute au poisson (PC)	Œuf dur mayonnaise  Croustillant fromage Lentilles garnies  Compote pommes/framboises 
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		Fruit 		

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

INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU ST PATHUS



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
Betteraves à l'échalote	Concombre à la crème	Salade coleslaw  	Salade verte vinaigrette  	Crêpe jambon-fromage* 
Cuisse de poulet rôtie	Poisson pané  	Steak hache de bœuf et ketchup	Couscous végétal (PC) 	Boulettes de bœuf aux oignons 
Ebly	Courgettes sautées et pommes de terre	Frites		Haricots verts 
Cantafrails	Fromage ovale	Vache qui rit 	Samos	Crêpe au sucre
Ananas au sirop	Fruit	Mousse au chocolat 	Banane 	S/P : Crêpe au fromage
S/V : Omelette		S/V : Falafels en sauce		S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière
		GOÛTER		
		Plumetis chocolat		
		Petit suisse aux fruits		
		Compote de pommes		



INFORMATIONS:

Couscous végétal : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous
Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpées

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU ST PATHUS



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Salade de maïs	Salade fantaisie	Betteraves vinaigrette	Terrine de légumes mayonnaise	Œuf dur mayonnaise
Pané de blé fromage et épinards	Colin poêlé au beurre	Rôti de veau au thym	Boulettes d'agneau à l'orientale	Arancini tomate mozzarella
Pâtes	Beignets de chou fleur	Cocos mijotés	Boulghour à la tomate	Gratin d'épinards
Pont l'évêque	Croc' lait	Edam	Petits suisses aux fruits	Tomme blanche
Liégeois vanille	Fruit	Ile flottante	Fruit	Gâteau basque
		S/V : Bouchées végétales et haricots cocos	S/V : Poisson en sauce	
		GOÛTER		
		Moelleux		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		Fruit		

	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:

Salade fantaisie : Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombre

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU ST PATHUS



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
Roulade de volaille		Endives vinaigrette	Carottes râpées	Tranche de surimi mayonnaise
Poulet rôti		Boulettes d'agneau au curry	Tomates farcies veggi's	Pave de hoki au citron vert
Beignets de brocolis		Semoule	Riz	Gratin de poireaux
Camembert		Boursin	Fromage frais sucré	Buchette
Riz au lait		Tarte flan maison	Fruit	Compote pommes/abricots
S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson pané	J'PEUX PAS J'AI CROZIFLETTE	S/V : Poisson en sauce		
		GOÛTER		
		Baguette		
		Fromage		
		Jus multi fruits		

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

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

* Plat contenant du porc

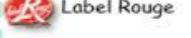
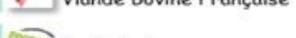


MENU ST PATHUS



SEMAINE 08- DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Taboulé   Escalope de poulet pané Gratin de salsifis  Carré de l'est Fruit S/V : Poisson pané	Nems au poulet Sauté de porc au caramel* Nouilles sautées Dessert à la noix de coco S/P : Sauté de poulet au caramel S/V : Nems aux légumes / Omelette	Pomelos en quartier Roti de dinde à la cocotte Boulghour au beurre Fourme d'Ambert  Quatre quarts aux pralines roses maison S/V : Falafels sauce blanche à la menthe	Tarte tomate chèvre Bouchées végétales Mijote de légumes d'hiver  Yaourt sucré  Palet breton 	Feuilleté hot dog* Filet de colin saveurs provençales  Ratatouille à la pomme de terre Mimolette Fruit  S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Petit suisse aux fruits		
		Fruit		

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

INFORMATIONS:

Mijoté de légumes d'hiver : Carottes, panais, poireaux, pommes de terre

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc

MENU ST PATHUS



SEMAINE 09 - DU 23 AU 27 FEVRIER 2026 (VACANCES)

lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Salade verte vinaigrette Raviolini ricotta et épinards (pc) Six de Savoie Compote de pommes 	Potage 7 légumes Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc) Tartare ail et fines herbes Fruit	Tarte aux poireaux Emincé de poulet au gingembre Duo de fleurette Saint Nectaire Gâteau au chocolat "maison" S/V : Marmite de poisson	Salade coleslaw Cheeseburger Frites Donuts S/V : Fish burger	Pizza Paupiette de veau à la tomate Carottes au jus Yaourt aromatisé Fruit S/V : Poisson gratiné au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issu 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 coleslaw : chou blanc et carottes râpées

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU ST PATHUS



SEMAINE 10 - DU 02 AU 06 MARS 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
Salade parisienne Blanc de poulet à la crème Gratin d'épinards Petits suisses Fruit S/V : Salade de pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	Feuilleté aux fromages Cordon bleu Haricots verts Fromage fouetté Crème vanille S/V : Poisson pané	Salade de cœur d'artichauts Boulettes d'agneau sauce aux Semoule Cantal Mousse à la framboise maison S/V : Poisson sauce aux herbes	Chou rouge aux pommes Filet de colin façon papillote Pommes vapeur Yaourt sucré Fruit	Concombre au yaourt Croustillant fromage Lentilles garnies
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Brioche aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	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 parisienne : pommes de terre, tomates, maïs, jambon de dinde

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU ST PATHUS



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Œuf dur	Salade radis et abricots secs	Sardine beurre	Salade tomate et maïs	Pizza
Lasagnes végétarienne (pc)	Brandade de poisson (pc) 	Saute de bœuf à l'ancienne Courgettes et pommes de terre	Paella (pc)	Roti de dinde à la tomate Gratin de poireaux et pommes de terre
Yaourt aromatisé 	Camembert Compote de pommes	Vache qui rit Panacotta au coulis de fruits maison S/V : Poisson en sauce	Rondelé aux noix Crème vanille S/V : Paella poisson (PC)	St bricet Palet breton S/V : Poisson pané
		GOÛTER		
		Moelleux		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		Fruit		

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

INFORMATIONS :

Sauté de bœuf à l'ancienne : oignons, champignons, carottes

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc

MENU ST PATHUS



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Tomate vinaigrette Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc)  Buchette Liégeois chocolat  S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)	Tarte au fromage Poisson pané  Gratin d'épinards  Kiri  Fruit	Salade de riz  Sauté de poulet aux olives Poêlée de légumes  Pont l'évêque  Quatre-quarts  S/V : Poisson aux olives	Concombre bulgare   Omelette Gratin dauphinois  Chantailou Fruit  	  Repas du printemps Le menu vous sera communiqué ultérieurement  PRINTEMPS
		GOÛTER		
		Baguette		
		Fromage		
		Jus multi fruits 		

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

INFORMATIONS:

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENU ST PATHUS



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Radis beurre	Taboulé	Feuilleté aux fromages	Quiche*	Chou blanc à la japonaise
Rôti de dinde	Aiguillettes de blé et emmental	Bœuf façon moussaka (pc) 	Nuggets de poulet	Filet de colin façon papillote
Pommes sautées	Gratin de courgettes		Haricots plats à la tomate	Pommes vapeur
Tomme Pyrénées	Petits suisses aux fruits	Tartare ail et fines herbes	Tomme blanche	Yaourt aromatisé
Fruit	Cookies vanille pépites de chocolat	Mousse à la framboise maison	Banane	Fruit
S/V : Poisson en sauce		S/V : Omelette	S/P : Salade paysanne	
			S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson	
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Petit suisse aux fruits		
		Fruit		



INFORMATIONS :

Salade paysanne : Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil
Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU ST PATHUS



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
Salade verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc) St moret Fruit 	Œuf dur mayonnaise Poule au pot Carré de l'est Mousse au citron S/V : Pané de blé fromage épinards	Concombre à la crème Croque monsieur * Salade composée (garniture) Bleu Crème dessert pop corn maison S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage	MENU PÂQUES Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Tarte aux poireaux Hoki poêlé au beurre Duo de carottes Samos Fruit
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		Fruit		

	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 :

- Lasagnes à la provençale : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental
- Salade composée : tomates, salade verte, maïs
- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

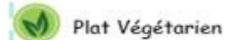


MENU ST PATHUS



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
	<p>Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts Chantailou Fruit S/V : Poisson pané</p>	<p>Roulade de volaille aux olives Calamars à la romaine Rosties aux légumes Petit moulé Galette au beurre S/V : Friand au fromage</p>	<p>Tomate vinaigrette Hachis parmentier (PC) Cheddar Fruit S/V : Hachis parmentier de poisson(PC)</p>	<p>Salade Grecque Raviolini mozzarella et tomate (pc) Banane sauce chocolat</p>
		GOÛTER		
		Plumetis chocolat		
		Petit suisse aux fruits		
		Compote de pommes		



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

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

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

- * Plat contenant du porc