



Lundi



Tomate côtelée BIO , croûtons, vinaigrette balsamique BIO

Riz cantonnais

Yaourt nature fermier BIO

Confiture abricot BIO

Pomme BIO

Goûter : Vache qui rit BIO , baguette BIO ,
purée de pommes-pêches BIO



Mardi

Œuf dur BIO mayonnaise

Plat viande : Emincé de boeuf au jus

Plat végétarien : Fondant BIO fromage de brebis

Poêlée de légumes BIO

Bleu d'Auvergne BIO

Ananas BIO

Goûter : Madeleine BIO , lait BIO ,
jus de pomme BIO



Mercredi



Mâche, croûtons, vinaigrette balsamique BIO

Lasagne aux légumes et lentilles vertes

Fromage à tartiner mousseux ail et fines herbes

Compote pommes-bananes

Goûter : Yaourt fermier bicouche abricot,
pomme BIO , pain au lait BIO



Jeudi

Velouté de butternut & topping pois chiches grillées

Plat viande : Colombo de jeunes bovins & quinoa BIO

Plat végétarien : Fricassé de lentille verte

Comté BIO

Fontainebleau aux mirabelles

Goûter : Orange BIO , baguette BIO ,
confiture de myrtilles, lait



Vendredi

Carottes râpées BIO , vinaigrette orange

Plat poisson : Filet de cabillaud , citron & huile d'olive

Plat végétarien : Bâtonnet de la mer végétal BIO

Pâtes fusilli tomate basilic

Petit suisse BIO

Sucre pure canne BIO

Flan

Goûter : Banane BIO , baguette BIO , chocolat bâtons,
lait BIO



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Issu de l'Agriculture Biologique



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

menu

des écoles

12/10 > 16/10/2026

Site web



Instagram



Lundi



Œuf dur BIO mayonnaise

Dahl de lentilles corail

Riz BIO

Yaourt nature fermier BIO

Miel

Kaki

Goûter : Fromage à tartiner mousseux nature ,
baguette BIO , jus d'orange pur



Mardi

Houmous de chou-fleur

Plat viande : Rôti de bœuf au jus

Plat végétarien : Omelette fromage BIO

Pommes de terre noisette

Pont-l'évêque

Raisin blanc BIO

Goûter : Yaourt vanille à boire, purée de pommes-
poires BIO , baguette BIO , miel de châtaignier

Mercredi

Salade verte batavia BIO , croûtons, vinaigrette
moutarde BIO

Plat poisson : Filet de saumon

Plat végétarien : Crousti' Fromage emmental

Purée d'épinards BIO & mimolette en cubes

Yaourt pêche

Crème dessert chocolat

Goûter : Pomme BIO , lait BIO , palets beurre

Jendredi

Endives, croûtons, vinaigrette moutarde

Plat viande : Haut de cuisse de poulet & pilons , sauce basquaise,
semoule BIO & légumes couscous

Plat végétarien : Couscous BIO pois chiches BIO

Emmental BIO

Banane BIO

Goûter : Yaourt nature fermier BIO , baguette BIO ,
pâte à tartiner noisette, purée de pommes-fraises-cassis BIO

Vendredi

Potage Saint-Germain

Torchietti et sauce fromage

Fromage blanc BIO

Sucre pure canne BIO

Gâteau à l'ananas

Goûter : Banane BIO , pain au lait BIO , lait



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Issu de l'Agriculture
Biologique



Produits subventionnés par
l'aide de l'UE à destination
des écoles



menu

des centres de loisir

VACANCES DE LA TOUSSAINT

19/10 > 23/10/2026



Lundi



Mâche, betterave BIO , dés de feta ,
vinaigrette balsamique BIO 

Paëlla végétarienne

Yaourt nature fermier BIO 
Confiture de myrtilles

Poire BIO 



Goûter : Babybel, baguette BIO , jus d'orange

Mardi

Potage de légumes

Plat poisson : Filet de merlu  au lait de coco
Plat végétarien : Boulette thaï à la sauce asiatique

Haricots verts à l'ail

Cantal jeune BIO 

Banane BIO 

Goûter : Baguette BIO , confiture de myrtilles,
lait BIO , purée de pommes-poires BIO 

Mercredi

Endives BIO , noix, vinaigrette moutarde BIO 

Plat viande : Sauté de poulet à la sauce caramel &
purée de pommes de terre BIO 

Plat végétarien : Parmentier aux lentilles

Carré frais

Liégeois chocolat

Goûter : Yaourt aromatisé panaché, poire BIO 
baguette BIO , beurre

Jeudi



Salade de haricots verts à l'orientale

Quiche julienne de légumes

Salade verte

Brie fermier BIO 

Raisin blanc BIO 

Goûter : Moelleux chocolat, lait BIO , purée de pommes



Vendredi

Coleslaw

Plat viande : Sauté de veau , sauce cantadou au poivre
Plat végétarien : Nuggets de blé

Coquillettes BIO  aux légumes

Petit suisse BIO 
Sucre pure canne BIO 

Cake au citron

Goûter : Yaourt fraise à boire, pomme BIO 
baguette BIO , beurre



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Issu de l'Agriculture
Biologique



Produits subventionnés par
l'aide de l'UE à destination
des écoles



Site web



Instagram



menu

des centres de loisirs

VACANCES DE LA TOUSSAINT

26/10 > 30/10/2026

Lundi

Salade iceberg et maïs, vinaigrette balsamique BIO 

Pizza végétarienne

Yaourt nature fermier BIO 

Sucre pure canne BIO 

Kaki

Goûter : Mimolette, baguette BIO  , kiwi BIO 



Mardi

Tartine chèvre miel

Plat viande : Sauté de bœuf à la sauce échalotte

Plat végétarien : Omelette BIO  aux herbes

Brocolis

Comté BIO 

Pomme BIO 

Goûter : Purée de pommes-pêches BIO  ,
madeleine BIO  , lait BIO 

Mercredi

Chou blanc BIO  , vinaigrette façon thaï

Burger végétarien

Frites

Yaourt pêche

Compote de pommes-bananes

Goûter : Yaourt fermier bicouche fraise BIO  ,
pomme BIO  , pain au lait BIO 



Jendredi

Betterave BIO  , pomme BIO  , noix, vinaigrette moutarde

Plat poisson : Filet de hoki  , citron et huile d'olive

Plat végétarien : Fondant BIO  mozzarella cheddar

Boullgour et poivrons rôtis

Saint-Nectaire 

Ananas BIO 

Goûter : Yaourt aromatisé panaché, baguette BIO  ,
beurre, jus de pomme BIO 

Vendredi

Velouté au potimarron

Plat viande : Boulette de bœuf à la sauce tomate

Plat végétarien : Boulette de pois chiches BIO  à la sauce tomate

Purée de pommes de terre et carottes

Fromage blanc BIO 

Sucre pure canne BIO 

Fondant au chocolat et coulis de framboise

Goûter : Banane BIO  , petit beurre, lait BIO 



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Issu de l'Agriculture
Biologique



Produits subventionnés par
l'aide de l'UE à destination
des écoles

Site web



Instagram



INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 05/10/2026 au 11/10/2026

Produits et plats du menu de la semaine		14 Allergènes à déclaration obligatoire													
		Lait	Œuf	Gluten / blé	Arachide / cacahuète	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja	Sulfites
															
Lundi	Tomate Cotelees bio Croutons Vinaigrette Balsamique	OUI		OUI					OUI					OUI	
	Riz Cantonnais		OUI										OUI		
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Pomme Goetz bio														
	Confiture Abricot bio														
Mardi	Oeuf Dur bio Mayonnaise		OUI						OUI						
	Emince de Boeuf Equilibre au Jus														
	Fondant Agb au Fromage de Brebis	OUI	OUI	OUI											
	Poelee de Legumes Variees bio														
	Bleu D'auvergne bio	OUI													
	Ananas bio Frais														
Mercredi	Mache Crouton Vinaigrette Balsamique bio	OUI		OUI					OUI					OUI	
	Lasagne aux Legumes Et Lentilles Vertes Maison	OUI													
	Fromage A Tartiner Mousseux Ail Et Fh	OUI													
	Compote Pomme Banane 5/1														
Jeudi	Grand Repas 2026 - Velouté de Butternut & Topping Pois Chiche Grillée	OUI		OUI											
	Grand Repas 2026 - Colombo de Jeunes Bovins														
	Fricassé de Lentille Verte														
	Quinoa bio														
	Comte bio	OUI													
	Grand Repas 2026 - Fontainebleau Mirabelles	OUI													
Vendredi	Carottes bio Rapees Vinaigrette Orange								OUI					OUI	
	Filet de Cabillaud Citron Et Huile D'olive Surg					OUI									
	Hm - Bâtonnet de la Mer Végétal bio			OUI											
	Pates Fusilli Tomato Basilic			OUI											
	Petit Suisse bio	OUI													
	Flan Maison	OUI	OUI	OUI											
Sucre Pure Canne bio Vrac															

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO

INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 12/10/2026 au 18/10/2026

	Produits et plats du menu de la semaine	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
		Lait	Oeuf	Gluten / blé	Arachide / cacahuète	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja	Sulfites
															
Lundi	Oeuf Dur bio Mayonnaise		OUI						OUI						
	Vg Chili Sin Carne bio 5/1														
	Riz bio			OUI											
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Kaki Goetz														
	Miel Toute Fleurs														
Mardi	Houmous de Chou Fleurs														
	Roti de Boeuf au Jus														
	Omelette Fromage bio	OUI	OUI												
	Pdt Noisette														
	Pont L'evêque Aop	OUI													
	Raisin Blanc bio														
Mercredi	Salade Verte Batavia bio Vinaigrette Moutarde bio Et Croutons	OUI		OUI					OUI					OUI	
	Filet de Saumon						OUI								
	Crousti' Fromage Emmental	OUI	OUI	OUI											
	Purée D'epinards bio	OUI													
	Mimolette en Cubes (topping)	OUI													
	Yaourt Peche	OUI													
	Crème Dessert Chocolat R&d	OUI													
	Sauce Crème Citron (Froide)	OUI							OUI					OUI	
Jeudi	Endives/croutons Vinaigrette Moutarde bio	OUI		OUI					OUI					OUI	
	Haut de Cuisse de Poulet & Pilons Lr Sauce Basquaise			OUI											
	Couscous bio Pois Chiches bio			OUI											
	Semoule bio			OUI											
	Legumes Couscous														
	Emmental bio	OUI													
	Banane bio Sauce Chocolat	OUI											OUI		
Vendredi	Potage St Germain														
	Torchietti Fermiere Et Sauce Fromage	OUI		OUI											
	Fromage Blanc bio	OUI													
	Gâteau À L'ananas	OUI	OUI	OUI											
	Sucre Pure Canne bio Vrac														

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO

INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 19/10/2026 au 25/10/2026

	Produits et plats du menu de la semaine	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
		Lait	Œuf	Gluten / blé	Arachide / cacahuète	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja	Sulfites
															
Lundi	Mache Betterave bio Et des de Feta, Vinaigrette Balsamique								OUI					OUI	
	Paella Vegetarienne														
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Poire bio Goetz														
	Confiture de Myrtilles														
Mardi	Potage de Legumes Maison	OUI													
	Filet de Merlu au Lait de Coco	OUI		OUI			OUI								
	Boulette Thai Sauce Asiatique			OUI									OUI		
	Haricots Verts À L'ail														
	Nouille Chinoise														
	Cantal Jeune bio	OUI													
	Banane bio Goetz														
Mercredi	Endives Bio, Noix, Vinaigrette Moutarde bio					OUI			OUI					OUI	
	Saute de Poulet Sce Caramel			OUI									OUI		
	Parmentier Lentilles	OUI													
	Purée de Pdt Fraiche bio	OUI													
	Carre Frais	OUI													
	Liegeois Chocolat	OUI													
Jeudi	Salade de Champignons À L'orientale														
	Quiche Juliennes Legumes (Pate Brise)	OUI	OUI	OUI											
	Salade Verte Accompagnement														
	Brie Fermier bio	OUI													
	Raisin Blanc bio														
Vendredi	Coleslaw	OUI	OUI						OUI						
	Saute de Veau Lr Sauce Cantadou au Poivre	OUI													
	Nuggets de Ble			OUI											
	Coquillettes bio aux Legumes														
	Petit Suisse bio	OUI													
	Cake au Citron	OUI	OUI	OUI											
	Sucre Pure Canne bio Vrac														

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO

INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 26/10/2026 au 1/11/2026

Produits et plats du menu de la semaine		14 Allergènes à déclaration obligatoire													
		Lait	Œuf	Gluten / blé	Arachide / cacahuète	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja	Sulfites
															
Lundi	Salade Iceberg Et Mais Vinaigrette Balsamique bio									OUI					OUI
	Pizza Vegi Maison	OUI		OUI											
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Kaki Goetz														
	Sucre Pure Canne bio Vrac														
Mardi	Tartine Chèvre Miel	OUI		OUI											
	Saute de Boeuf (equilibre) Sauce Echalote			OUI											
	Omelette aux Herbes Maison bio		OUI												
	Brocolis														
	Comte bio	OUI													
Mercredi	Pomme Goetz bio														
	Chou Blanc bio Vinaigrette Façon Thai									OUI				OUI	OUI
	Burger Vg	OUI	OUI	OUI						OUI					
	Frites														
	Yaourt Pêche	OUI													
Jeudi	Compote Pomme Banane 5/1														
	Betterave bio Pomme bio Et Noix Vinaigrette Moutarde					OUI				OUI					OUI
	Filet de Hoki Citron Et Huile D'olive						OUI								
	Fondant Agb Mozza Cheddar	OUI	OUI	OUI											
	Boulgour			OUI											
Vendredi	Poivrons Rotis														
	Saint Paulin bio	OUI													
	Ananas bio Frais														
	Veloute au Potimarron	OUI													
	Boulette de Boeuf Sauce Tomate			OUI											
	Boulette de Pois Chiche bio Sauce Tomate			OUI											
	Purée de Pdt Et Carottes	OUI													
Vendredi	Fromage Blanc bio	OUI													
	Fondant au Chocolat Coulis de Framboise		OUI	OUI										OUI	
	Sucre Pure Canne bio Vrac														

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO

INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 05/10/2026 au 11/10/2026

Produits et plats du menu de la semaine		14 Allergènes à déclaration obligatoire													
		Lait	Œuf	Gluten / blé	Arachide / cacahuète	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja	Sulfites
															
Lundi	Vache Qui Rit bio	OUI													
	Puree de Pomme Peche Pot bio														
	Baguette bio			OUI											
Mardi	Madeleine bio		OUI	OUI											
	Lait bio	OUI													
	Jus de Pomme bio														
Mercredi	Yaourt Fermier Bicouche Abricot	OUI													
	Pomme Goetz bio														
	Pain au Lait bio X8	OUI	OUI	OUI											
Jeudi	Orange bio Goetz														
	Baguette bio			OUI											
	Confiture de Myrtilles														
	Lait Uht Choc 20clx6x4 Lactel Max	OUI													
Vendredi	Banane bio Goetz														
	Baguette bio			OUI											
	Chocolat Batons	OUI												OUI	
	Lait bio	OUI													

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO

INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 12/10/2026 au 18/10/2026

Produits et plats du menu de la semaine		14 Allergènes à déclaration obligatoire													
		Lait	Œuf	Gluten / blé	Arachide / cacahuète	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja	Sulfites
															
Lundi	Fromage A Tartiner Mousseux Nature	OUI													
	Baguette bio			OUI											
	Jus Orange Pur Jus														
Mardi	Yaourt A Boire Saveur Vanille Sucre 100g Nap	OUI													
	Puree Pomme Poire bio Ind														
	Baguette bio			OUI											
Mercredi	Miel de Chataignier - 500g														
	Pomme Goetz bio														
	Palets Pur Beurre	OUI	OUI	OUI											
Jeudi	Lait bio	OUI													
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Puree de Pomme Fraise Cassis Pot bio														
	Baguette bio			OUI											
	Topping Pate A Tartiner Noisette Cercle Vert	OUI				OUI									
Vendredi	Sucre Doses														
	Banane bio Goetz														
	Pain au Lait bio X8	OUI	OUI	OUI											
	Lait Uht Choc 20clx6x4 Lactel Max	OUI													

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO

INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 19/10/2026 au 25/10/2026

Produits et plats du menu de la semaine		14 Allergènes à déclaration obligatoire													
		Lait	Œuf	Gluten / blé	Arachide / cacahuète	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja	Sulfites
															
Lundi	Babybel	OUI													
	Baguette bio			OUI											
	Jus Orange Pur Jus														
Mardi	Baguette bio			OUI											
	Confiture de Myrtilles														
	Lait bio	OUI													
Mercredi	Puree Pom Poire bio Gouter														
	Yaourt Aromatisé Panache	OUI													
	Poire bio Goetz														
Jeudi	Baguette bio			OUI											
	Beurre Ind Gouter	OUI													
	Moelleux Chocolat 40g C:100	OUI	OUI	OUI		OUI									
Vendredi	Lait bio	OUI													
	Puree Pomme Ind 100g														
	Yaourt A Boire Saveur Fraise Sucre 100g Nap	OUI													
Samedi	Pomme Goetz bio														
	Baguette bio			OUI											
	Beurre Ind Gouter	OUI													

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO

INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 26/10/2026 au 1/11/2026

Produits et plats du menu de la semaine		14 Allergènes à déclaration obligatoire													
		Lait	Œuf	Gluten / blé	Arachide / cacahuète	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja	Sulfites
															
Lundi	Mimolette Ind	OUI													
	Kiwi bio Goetz														
	Baguette bio			OUI											
Mardi	Puree de Pomme Pêche Pot bio														
	Madeleine bio		OUI	OUI											
	Lait bio	OUI													
Mercredi	Yaourt Fermier bio 125g Bicouche Fraise	OUI													
	Pomme Goetz bio														
	Pain au Lait bio X8	OUI	OUI	OUI											
Jeudi	Yaourt Aromatisé Panache	OUI													
	Baguette bio			OUI											
	Beurre Ind Gouter	OUI													
	Jus de Pomme bio														
Vendredi	Banane bio Goetz														
	Petit Beurre	OUI	OUI	OUI											
	Lait bio	OUI													

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO