



VACANCES SCOLAIRES

Le fruit et le légume du mois:
La Poire et la Patate douce



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Salade de riz niçois Bio Salade piémontaise Bio Chipolata Saucisse de volaille Gratin de chou-fleur Bio et Pommes de terre persillées Bio Mimolette Carré frais Mousse au chocolat au lait Madeleine Petit suisse aromatisé Compote	Rillettes de sardines et fromage frais Thon et mayonnaise Sauté de boeuf sauce forestière Purée de potiron Bio Yaourt aromatisé Bio Yaourt Bio sucré Banane Baguette aux céréales Saint Paulin Banane	Carottes râpées Bio vinaigrette du chef Chou blanc Bio vinaigrette du chef Filet de colin meunière et citron Petits pois carottes Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse nature Bio & sucre Cake aux pommes du chef Baguette Vache qui rit Raisin	Concombres vinaigrette Céleri rémoulade Gratin de penne Bio et butternut au fromage Camembert Bio Vache qui rit Bio Poire Orange Pain au lait Yaourt sucré Poire	Potage Dubarry Bio du chef Filet de poulet sauce orientale Riz Bio aux petits légumes Coulommiers Gouda Raisin Céréales Lait nature Pomme
--	--	---	--	---



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Ceufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée



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



Recette du chef



Volaille française



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025



Le fruit et le légume du mois:
La Poire et la Patate douce

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

 Chou blanc Bio vinaigrette du chef Chou rouge Bio vinaigrette du chef 	 Salade Domino (maïs, carotte, petit pois, pommes de terres) Salade Ducasse (Tomate, maïs, concombre) 	 Saucisson à l'ail et cornichon Roulade de volaille et cornichon 	 Potage de potiron Bio du chef 	 Macédoine Bio vinaigrette Betteraves Bio vinaigrette
Cordon bleu	 Rôti de porc sauce diable Rôti de dinde sauce diable 	 Filet de lieu sauce Grand-mère 	 Hachis parmentier d'Halloween (Patate douce Bio) 	 Tarte chèvre épinard du chef
Carottes cuisinées et Lentilles	 Haricots verts Bio et Purée de pomme de terre Bio 	 Gratin de courgettes Bio et Riz Bio 	 Salade batavia & vinaigrette du chef 	Gratin de butternut et Farfalles
Chanteneige Emmental	 Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse nature Bio & sucre 	 Brie Bio Tomme blanche Bio 	 Mimolette Fourme d'Ambert 	 Yaourt aromatisé Bio Yaourt sucré Bio
Brassé aux fruits Bio 	Raisin 	 Poire Pomme 	 Brownie du chef 	 Banane Ananas frais
Galette aux céréales Yaourt sucré Pomme	Baguette aux céréales Petit moult Poire	Brioche Lait chocolat Banane 	Baguette & confiture Petit suisse sucré Raisin	Baguette Samos Compote



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Ceufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée



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



Recette du chef



Volaille française



Novembre

LE MENU DE LA SEMAINE

Le fruit et le légume du mois:
Le Kiwi et le Chou-fleur



SEMAINE DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Betteraves Bio vinaigrette de Dijon Macédoine Bio mayonnaise	Salade Coleslaw Salade Bretonne (Pomme, chou-fleur)	Taboulé Salade de riz	Potage de butternut Bio du chef	Carottes râpées Bio à l'orange Chou rouge Bio aux pommes vinaigrette du chef
Nuggets de poulet plein filet	Bolognaise	Rôti de porc sauce tandoori Rôti de dinde sauce tandoori	Filet de colin sauce aurore	Palet à l'italienne sauce tomate à part
Petits pois carottes	Torsades Bio et râpé à part	Purée de légumes Bio	Poêlée de légumes Bio et Riz Bio	Haricots beurre persillées et Pommes de terre
Gouda Bio* Coulommiers Bio*	Yaourt aromatisé Bio Yaourt sucré Bio	Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse nature Bio & sucre	Pyrénées Carré de l'est	Chanteneige Bio* Edam Bio*
Mousse au chocolat au lait	Crêpe sucrée	Clémentine Poire	Pomme Ananas frais	Compote pomme fraise Compote pomme banane
Céréales Lait Poire	Baguette Vache picon Pomme	Baguette aux céréales Emmental Banane	Croissant Lait chocolat Compote	Marbré chocolat Yaourt sucré Clémentine



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Sauce du chef



Viande bovine française



Produit de saison



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Recette du chef



Volaille française



Produit local



Ceufs Plein Air



Indication Géographique Protégée (IGP)



Plat végétarien



Viande de porc français



Agriculture Biologique



Label rouge



Appellation Origine Contrôlée



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



Région ultrapériphérique



Haute valeur environnementale (HVE)



Novembre

LE MENU DE LA SEMAINE

Le fruit et le légume du mois:
Le Kiwi et le Chou-fleur



SEMAINE DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Potage de légumes Bio du chef	FÉRIÉ	 Haricots verts vinaigrette de Dijon aux échalotes Chou fleur sauce cocktail	Crêpe au fromage Crêpe aux champignons	 Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérès du chef Salade arc en ciel Bio (Céleri, maïs, salade verte)
 Pizza au fromage		 Couscous de poulet	 Filet de lieu sauce Orientale	 Rôti de porc sauce charcutière <i>Rôti de dinde sauce charcutière</i>
Salade batavia & vinaigrette		 Couscous légumes et Semoule Bio et jus à part	 Julienne de légumes Bio et Blé Bio	Ratatouille et Pommes vapeur
 Yaourt Bio Quart de Lait		 Brie Bio* Emmental Bio*	 Vache qui rit Bio Camembert Bio*	 Petit suisse aromatisé Bio
 Clémentine Banane		 Orange Ananas frais	Moelleux au chocolat	 Kiwi Poire
Baguette aux céréales Petit louis Compote		Baguette & confiture Petit suisse sucré Pomme	Petit beurre Yaourt sucré Clémentine	Pain au lait Lait Banane



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Sauce du chef



Viande bovine française



Produit de saison



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Recette du chef



Volaille française



Produit local



Œufs Plein Air



Indication Géographique Protégée (IGP)



Plat végétarien



Viande de porc français



Agriculture Biologique



Label rouge



Appellation Origine Contrôlée



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



Région ultrapériphérique



Haute valeur environnementale (HVE)



Novembre

LE MENU DE LA SEMAINE

Le fruit et le légume du mois:
Le Kiwi et le Chou-fleur



SEMAINE DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



 Tartinade de sardines	 Velouté de courgettes Bio du chef 	 Tarte au fromage Tarte aux légumes	 Salade coleslaw Bio Chou rouge aux pommes Bio	 Potage de carottes Bio du chef
 Saucisse de Francfort Saucisse de volaille	 Curry de légumes 	 Filet de colin sauce Normande 	 Gratin de pâtes au jambon <i>Gratin de pâtes à la volaille</i> 	 Hachis parmentier (purée Bio)
Petits pois carottes	 Riz Bio	 Gratin de chou fleur Bio et Semoule Bio 		Salade batavia & vinaigrette
Coulommiers Bio* Emmental Bio* 	Yaourt aromatisé Yaourt nature & sucre	Edam Bio Tomme blanche Bio 	 Petit suisse aromatisé Bio	Petit moulé Mimolette
 Compote Bio pomme	Beignet Pomme Beignet Chocolat	Clémentine Poire 	 Pomme Orange 	Crème dessert Mont Blanc vanille Crème dessert Mont Blanc chocolat
Croissant Lait Poire	Baguette aux céréales Mimolette Compote	Galette céréales Fromage blanc nature & sucre Banane 	Céréales Lait Jus d'orange	Baguette & pâte à tartiner Yaourt aromatisé Clémentine



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Sauce du chef



Viande bovine française



Produit de saison



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Recette du chef



Volaille française



Produit local



Œufs Plein Air



Indication Géographique Protégée (IGP)



Plat végétarien



Viande de porc français



Agriculture Biologique



Label rouge



Appellation Origine Contrôlée



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



Région ultrapériphérique



Haute valeur environnementale (HVE)



Novembre

LE MENU DE LA SEMAINE

Le fruit et le légume du mois:
Le Kiwi et le Chou-fleur



SEMAINE DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Chou rouge Bio aux pommes Chou blanc Bio emmental	Saucisson à l'ail et cornichon Roulade de volaille et cornichon	Carottes râpées Bio vinaigrette Céleri Bio rémoulade	Potage de potiron Bio du chef 	Salade de riz niçois Bio Salade piémontaise Bio
Beignet de poisson sauce tartare	Sauté de bœuf sauce forestière	Tortellonis Bio tomate et mozzarella sauce Napolitaine à part	Lasagnes	Rôti de porc aux herbes Rôti de dinde aux herbes
Gratin de courgettes Bio et Pommes de terre Bio	Semoule Bio et Chou fleur Bio persillées		Salade batavia & vinaigrette	Haricots verts Bio et Blé Bio
Yaourt aromatisé Yaourt sucré	Chanteneige Bio Brie Bio*	Petit suisse aromatisé Petit suisse sucré	Camembert Bio* Gouda Bio*	Vache qui rit Pont l'Évêque*
Éclair au chocolat Éclair vanille	Banane Orange	Cake à l'Ananas du chef	Kiwi Clémentine	Semoule au lait Riz au lait
Baguette Barre de chocolat au lait Clémentine	Pain au lait Lait Poire	Baguette aux céréales Pyrénées Compote	Madeleine Yaourt sucré Pomme	Baguette & beurre Fromage blanc nature & sucre Banane



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Sauce du chef



Viande bovine française



Produit de saison



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Recette du chef



Volaille française



Produit local



Œufs Plein Air



Indication Géographique Protégée (IGP)



Plat végétarien



Viande de porc français



Agriculture Biologique



Label rouge



Appellation Origine Contrôlée



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



Région ultrapériphérique



Haute valeur environnementale (HVE)



Décembre

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 01er AU 05 DECEMBRE 2025

Le fruit et le légume du mois:
La Clémentine et le Céleri

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI



Betteraves Bio vinaigrette de Dijon Macédoine Bio mayonnaise	Potage de légumes Bio du chef Sauté de boeuf sauce basquaise Courgettes Bio et Riz Bio Cantal* Carré de l'est Flan pâtissier Tartes aux pommes Céréales Lait Compote	Accras de morue sauce blanche Rôti de porc sauce Vallée d'Auge Rôti de dinde sauce Vallée d'Auge Haricots verts Bio et Blé Bio Emmental Bio Coulommiers Bio Mousse au chocolat au lait Croissant Petit suisse sucré Banane	MENU VÉGÉTARIEN Potage crécy Bio du chef Galette végétarienne sauce provençale à part Ratatouille et Purée de pommes de terre Petit suisse Bio aromatisé Kiwi Poire Baguette aux céréales Rouy Clémentine	Salade Arc en ciel (Céleri, maïs, salade verte) Salade d'Armor (Chou-fleur, pomme de terre, maïs) Bolognaise Torsades Bio et râpé à part Yaourt Bio aromatisé Yaourt Bio sucré Ananas frais Orange Baguette Madame Loïk Pomme
Filet de colin meunière et citron Gratin de chou fleur Bio et Pommes vapeur Bio Tomme blanche Vache picon Clémentine Pomme Fourré chocolat Yaourt aromatisé Poire	Sauté de boeuf sauce basquaise Courgettes Bio et Riz Bio Cantal* Carré de l'est Flan pâtissier Tartes aux pommes Céréales Lait Compote	Rôti de porc sauce Vallée d'Auge Rôti de dinde sauce Vallée d'Auge Haricots verts Bio et Blé Bio Emmental Bio Coulommiers Bio Mousse au chocolat au lait Croissant Petit suisse sucré Banane	Galette végétarienne sauce provençale à part Ratatouille et Purée de pommes de terre Petit suisse Bio aromatisé Kiwi Poire Baguette aux céréales Rouy Clémentine	Salade Arc en ciel (Céleri, maïs, salade verte) Salade d'Armor (Chou-fleur, pomme de terre, maïs) Bolognaise Torsades Bio et râpé à part Yaourt Bio aromatisé Yaourt Bio sucré Ananas frais Orange Baguette Madame Loïk Pomme

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Sauce du chef



Recette du chef



Plat végétarien



Viande bovine française



Volaille française



Viande de porc français



Produit de saison



Produit local



Agriculture Biologique



Pêche responsable



Œufs Plein Air



Label rouge



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Protégée



Indication Géographique Protégée (IGP)



Appellation Origine Contrôlée



Haute valeur environnementale (HVE)

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



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

Le fruit et le légume du mois:
La Clémentine et le Céleri



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Potage de légumes Bio du chef 	Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef Céleri Bio vinaigrette balsamique du chef 	Endives emmental Chou blanc mimolette	Terrine de campagne et cornichon <i>Roulade de volaille et cornichon</i>	Macédoine mayonnaise Haricots verts vinaigrette
Cordon bleu	Estouffade de bœuf au poivre 	Rôti de porc sauce Dijonnaise <i>Rôti de dinde sauce Dijonnaise</i>	Filet de lieu sauce crème 	Nuggets de blé et ketchup
Carottes cuisinées et Lentilles	Gratin de chou fleur Bio et Semoule Bio	Gratin de courgettes Bio et Boulgour Bio	Purée de carottes Bio	Torsades Bio et râpé
Edam Bio* Brie Bio	Gouda Pyrénées	Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Camembert Bio* Vache qui rit Bio*	Petit suisse aromatisé Bio
Compote pomme pêche abricot Compote pomme banane	Donut's au sucre Donut's au chocolat	Pomme Bio Poire Bio	Ile flottante	Kiwi Clémentine
Baguette et confiture Yaourt sucré Compote	Sablé chocolat Fromage blanc nature & sucre Clémentine	Baguette Pyrénées Jus d'ananas	Pain au lait Lait chocolat Banane	Baguette aux céréales Rondelé Poire

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Sauce du chef



Recette du chef



Plat végétarien



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



Viande bovine française



Volaille française



Viande de porc français



Produit de saison



Produit local



Agriculture Biologique



Pêche responsable



Œufs Plein Air



Label rouge



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Protégée



Indication Géographique Protégée (IGP)



Appellation Origine Contrôlée



Haute valeur environnementale (HVE)



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Le fruit et le légume du mois:
La Clémentine et le Céleri

  Velouté de courgettes Bio du chef 	 Salade de riz Niçoise Bio  Salade piémontaise Bio	  Potage de potiron Bio du chef 	REPAS DE NOËL		 Carottes râpées Bio vinaigrette   Céleri Bio rémoulade 
 Tarte au fromage	 Lasagnes de saumon	 Rôti de porc au curry <i>Rôti de dinde au curry</i> 			 Chili con carne  
Ratatouille et Pommes vapeur persillées	Salade batavia & vinaigrette	Gratin de brocolis Bio  et  Farfalles Bio			 Riz Bio
 Emmental Bio* Chanteneige Bio* 	 Petit suisse aux fruits Bio*	Camembert Gouda			 Yaourt Bio Quart de Lait 
Moelleux au chocolat	 Ananas frais Pomme 	 Semoule au lait Riz au lait			 Banane  Orange 
Céréales Lait  Poire	Baguette aux céréales Tomme blanche  Banane 	Marbré chocolat Yaourt aromatisé  Pomme			Croissant Lait  Clémentine

 Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Sauce du chef



Recette du chef



Plat végétarien



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



Viande bovine française



Volaille française



Viande de porc français



Produit de saison



Produit local



Agriculture Biologique



Pêche responsable



Œufs Plein Air



Label rouge



Région ultrapériphérique



Appellation Origin Protégée



Indication Géographique Protégée (IGP)



Appellation Origin Contrôlée



Haute valeur environnementale (HVE)



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 22 AU 26 DECEMBRE 2025

Le fruit et le légume du mois:
La Clémentine et le Céleri



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



 Potage de légumes Bio du chef 	 Chou rouge Bio vinaigrette du chef    Céleri Bio rémoulade	REPAS DE FIN D'ANNÉE	FÉRIÉ	 Velouté de petits pois Bio du chef 
 Saucisse de Francfort Saucisse de volaille	 Quiche aux légumes			 Hachis parmentier (purée Bio)  
Farfalles et râpé	Purée de patate douce			Salade batavia & vinaigrette
 Petit suisse aromatisé Bio	 Camembert Bio* Emmental Bio* 			Mimolette Fourme d'ambert 
 Clémentine Kiwi 	Tarte aux pommes Tarte aux poires			 Mousse au chocolat au lait
Pain au lait Lait Compote	Gaufrette vanille Yaourt sucré  Banane 			Baguette Vache picon  Poire



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Sauce du chef



Viande bovine française



Produit de saison



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Recette du chef



Volaille française



Produit local



Ceufs Plein Air



Indication Géographique Protégée (IGP)



Plat végétarien



Viande de porc français



Agriculture Biologique



Label rouge



Appellation Origine Contrôlée



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



Région ultrapériphérique



Haute valeur environnementale (HVE)



LE MENU DE LA SEMAINE

Le fruit et le légume du mois:
La Clémentine et le Céleri



SEMAINE DU 29 DECEMBRE AU 02 JANVIER 2025

LUNDI

Chou rouge aux pommes Endives emmental
Filet de colin meunière sauce tartare
Haricots verts Bio et Pommes vapeur Bio persillées
Coulommiers Bio* Chanteneige Bio*
Fromage blanc et coulis de fruits rouges
Madeleine Petit suisse sucré Poire

MARDI

Crêpe au fromage Crêpe aux champignons
Rôti de porc sauce marengo Rôti de dinde sauce marengo
Purée de légumes Bio
Yaourt Bio aromatisé Yaourt Bio sucré
Kiwi Clémentine
Croissant Lait Banane

MERCREDI

REPAS DE FIN D'ANNÉE
Baguette aux céréales Petit moulé Compote

JEUDI

FÉRIÉ

MENU VÉGÉTARIEN VENDREDI

Potage de légumes Bio du chef
Tortellonis Bio à la provençale et sauce à part
Petit suisse aromatisé Petit suisse sucré
Ananas frais Orange
Baguette Barre de chocolat au lait Clémentine



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Sauce du chef



Recette du chef



Plat végétarien



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



Viande bovine française



Volaille française



Viande de porc français



Produit de saison



Produit local



Agriculture Biologique



Pêche responsable



Ceufs Plein Air



Label rouge



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Protégée



Indication Géographique Protégée (IGP)



Appellation Origine Contrôlée



Haute valeur environnementale (HVE)