# Semaine n°01 : du 3 au 7 Janvier 2022

		REPAS VEGETARIEN	<b>EPIPHANIE</b>		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade vitaminée	Salade verte aux croutons	P. de terre à l'échalote	Velouté Dubarry au curry	Salade exotique bio (ananas non bio)
PLAT &	Lasagnes bolognaise (Plat complet) S/viande Omelette sauce tomate	Tajine légumes pois chiches et semoule BIO (épices non BIO)	Pizza au fromage	Sauté de dinde champignons S/viande Nuggets de blé	Beignets de poissson citron
ACCOMPAGNEMENT	*** S/viande Macaroni	***	Poêlée de légumes	Petits pois au jus	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fondu président	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert	Emmental
DESSERT	Purée pomme agrumes	Crème dessert caramel	₿™ Pomme	Galette des rois	Clémentines

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

> Salade exotique: riz, ananas, maïs Salade vitaminée: carotte, chou chinois vinaigrette à 'orange Blé fantaisie: blé, tomate, naïs

En gras les plats contenant du porc

#### *Semaine n°02 : du 10 au 14 Janvier 2022*

				REPAS VEGETARIEN	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette	Macédoine de légumes	Céleri rémoulade	Salade verte	Salade de blé bio fantaisie
PLAT &	Goulash de boeuf  S/Viande Tarte aux légumes	Filet de colin sauce crevettes	Poulet rôti S/Viande Omelette	Faboulettes de lentilles jaunes bio sauce crème curcuma	Chou-fleur à la parisienne (Plat complet) S/Porc S/Viande Filet de colin citron
ACCOMPAGNEMENT	Bio Haricots verts	B <sub>10</sub> Riz créole	B <sub>10</sub> Macaronis	Purée de carotte	*** S/porc S/Viande chou fleur béchamel
Ŏ	Yaourt aromatisé	Edam	Brie	Cotentin	Fromage blanc sucré
DESSERT	Madeleine	Poire	Liégeois vanille S/porc crème vanille	Pomme	Smoothie pomme mangue

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°5

P.A. n°4



Label rouge

Viande/Œuf de France



Pêche responsable



#### *Semaine n°03 : du 17 au 21 Janvier 2022*

				REPAS VEGETARIEN	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Potage de légumes	Salade riz bio, poivron, maïs	Salade fantaisie	Salade colorée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à l'aigre doux  S/Viande Filet de colin sauce tomate	Hachis parmentier (purée bio) (Plat complet)  S/Viande Brandade de poisson	Colin meunière citron	Coquillettes bio bolognaise de lentilles (Plat complet s/viande)	Blanquette de poisson
ACCUMPAGNEMENT	Poêlée de légumes	***	Carottes et brocolis	***	Semoule dorée
PRODUIT LAITIER	Pont l'Evêque	Fraidou	Mimolette	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé
DESSERT	Clémentine	Mousse au chocolat S/porc crème chocolat	Banane	Purée pomme vanille	Fondant aux pommes et fromage frais

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin sec Salade colorée: carotte, chou rouge, radis blanc

En gras les plats contenant du porc

Semaine n°04 : du 24 au 28 Janvier 2022

	REPAS VEGETARIEN	La montagne - La Savoie			
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 🥵	PAYSAGES VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes	Lentilles bio à l'échalote	Betterave vinaigrette	*Chou blanc BIO vinaigrette au miel	Carotte râpée bio ciboulette
PLAT &			Couscous aux boulettes d'agneau (Plat complet) S/Viande Couscous au poisson	Pommes de terre à la savoyarde (Plat complet) S/porc S/Viande : Omelette champignons	Boeuf bourguignon S/Viande : Croq'végétarien
A CCOMPA G NEMENT	***	Haricots beurre	***	***	BIO Tortis
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt nature sucré	Saint Paulin	Délice comme un Mont Blanc	Camembert
DESSERT	Pomme	Smoothie pomme orange	Bio Poire	Marmotine à la myrtille (moelleux)	Flan nappé caramel

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

 $B_{I0}$ 

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°2

P.A. n°1



VÉGÉ

Plat végétarien







Pêche responsable



#### Semaine n°05 : du 31 Janvier au 4 Février 2022

		REPAS VEGETARIEN	CHANDELEUR		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Céleri rémoulade	P. de terre sauce tartare	Perles citron coriandre	Cervelas S/Porc S/Viande Œuf dur mayonnaise
PLAT &	Cordon bleu S/Viande Colin meunière	Boulgour bio aux pois chiches, carottes crème au curcuma (Plat complet s/viande)	Jambon blanc S/porc S/Viande Feuilleté du pêcheur	Sauté de bœuf strogonof  S/Viande Tortillas	Filet de colin sauce normande
ACCOMPAGNEMENT	Purée de potiron	***	Petits pois au jus	Carottes	B <sub>IO</sub> Riz créole
PRODUIT LAITIER	B <sub>10</sub> Emmental	Fromage frais au sel de Guérande	Fromage frais sucré	Cotentin	Coulommiers
DESSERT	Compote pomme banane coupelle	Crème dessert chocolat	Poire	Crêpe de la chandeleur	Pomme
P.A. n°3					

TOUT SAVOIR SUR

NOS RECETTES

Salade coleslaw: carottes, chou blanc, mayonnaise Salade western: haricots rouges maïs Salade Antillaise: riz, poivron, ananas

En gras les plats contenant du porc

Semaine n°06 : du 7 au 11 Février 2022

				REPAS VEGETARIEN	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Salade coleslaw	Salade western	Céleri sauce fr. blanc	Salade Antillaise
PLAT &	Tortis bio bolognaise (Plat complet) S/Viande Tortis poisson	Emincé dinde miel épicé S/Viande Filet de colin sauce curry	Quiche Lorraine S/Porc S/Viande Tarte aux légumes	Parmentier de lentilles corail et carottes (Plat complet s/viande)	Filet de colin pané citron
ACCOMPAGNEMENT	***	BIO Semoule	Salade verte	***	Chou-fleur et romanesco
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Fondu président	Tomme noire	Yaourt nature sucré	Gouda
DESSERT	Orange	Fromage blanc au coulis de mangue	B <sub>10</sub> Pomme	Moelleux au citron	B <sub>10</sub> Banane

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°4



Plat végétarien Fromages AOP / AOC



Label rouge





Pêche responsable



**UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE** AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

#### Semaine n°07 : du 14 au 18 Février 2022

				REPAS VEGETARIEN	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette	Potage de légumes	Pomelos	P. de terre bio à l'échalote	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf mironton  S/viande Cake aux légumes	Filet de colin sauce Armoricaine	Tajine volaille à l'orientale S/Viande Filet de colin sauce tomate	Nuggets de blé	Cassoulet (Plat complet) S/Porc S/Viande Omelette
	Carottes braisées	Riz créole	Boulgour Boulgour	Haricots verts	***  S/Porc S/Viande Haricots  blancs
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque	Edam	Fromage blanc sucré	B10 Emmental
DESSERT	Barre bretonne	Poire	Flan vanille	Pomme	Purée pomme orange

Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes : carotte, radis blanc vinaigrette aux agrumes

En gras les plats contenant du porc

Semaine n°08 : du 21 au 25 Février 2022

1/4/64	NCES SCOLAIRE			REPAS VEGETARIEN	1
VACAI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Chou blanc aux raisins	Salade de riz bio poivron maïs	Betteraves bio vinaigrette	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes
PLAT &	Pilons de poulet paprika  S/Viande Tortillas	Boulettes de bœuf sauce ketchup S/Viande Croq'végétarien	Rôti de porc sauce charcutière S/Porc S/Viande Filet de colin sauce crème	Blé BIO aux haricots rouges façon chili (Plat complet s/viande)	Curry de poisson au lait de coco
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois au jus	P. de terre rissolées	Poêlée de légumes	***	β <sub>10</sub> Pâtes torti
PRODUIT LAITIER	Cotentin	BIO Camembert	Fraidou	Fromage frais sucré	Mimolette
DESSERT	Orange	Mousse au chocolat S/porc crème chocolat	Banane	Clafoutis aux poires	Purée de pommes

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°1

P.A. n°5



Plat végétarien Fromages AOP / AOC



Label rouge





Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

#### Semaine n°09 : du 28 Février au 4 Mars 2022

		Scilianic	ir 05 . dd 20 fevrier dd 4 iv	W. J _ U		MON SUITE
VACA	NCES SCOLAIRE	MARDI GRAS	REPAS VEGETARIEN			DESTI
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	MAN PENENT AN SALE HEAD
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Velouté de potiron	Salade verte	Salade coleslaw	P. de terre sauce tartare	TOUT SAVOIR SUR
PLAT &	Sauté de porc au caramel S/Porc S/Viande Filet de colin sauce citron	Parmentier carotte bœuf (Plat complet) S/Viande Crêpe fromage	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule (Plat complet s/viande)	Omelette	Filet de colin sauce normande	NOS RECETTES  Salade coleslaw: carotte,
ACCOMPAGNEMENT	Riz créole	***  S/Viande Purée de carottes	***	Pâtes farfalle façon milanaise	Haricots beurre	chou blanc mayonnaise Salade tricolore: pâtes tricolores, olives
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	BID Gouda	Yaourt nature sucré	Fromage frais ail et fines herbes	Tome blanche	<u>Pâtes farfalle façon</u> <u>milanaise</u> : pâtes, sauce tomate, champignons
DESSERT	Pomme	Beignet de mardi gras	Poire	Flan nappé caramel	B <sub>ID</sub> Kiwi	En gras les plats contenant du porc

P.A. n°2

# Semaine n°10 : du 7 au 11 Mars 2022

		REPAS VEGETARIEN			
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade tricolore	Concombre bio ciboulette	Pomelos	Céleri sauce fromage blanc curry	Pâté de campagne S/Porc S/Viande Œuf dur mayonnaise
PLAT &	Cordon bleu de volaille S/Viande Colin meunière	Far normand (Plat complet s/viande)	Palette de porc à la diable S/Porc S/Viande Croq végétarien	Goulash de boeuf  S/Viande Omelette sauce tomate	Filet de colin sauce bercy
A CCOMPA G NEMENT	Petits pois au jus	***	Lentilles cuisinées	B <sub>10</sub> Semoule	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	BIO Emmental	Brie	Yaourt nature sucré	Cotentin	Pont l'Evêque
DESSERT	Orange	Liégeois vanille S/porc crème vanille	Smoothie pomme ananas	Purée de pommes coupelle	Banane

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°3



Plat végétarien Fromages AOP / AOC







Pêche responsable



AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

#### Semaine n°11 : du 14 au 18 Mars 2022

		REPAS VEGETARIEN			
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou blanc vinaigrette	Salade bicolore (carottes bio)	Potage parmentier	Salade verte	Salade de blé fantaisie
PLAT &	Lasagnes bolognaise (Plat complet) S/Viande Filet de colin sauce basquaise	* Dahl de lentilles corail et RIZ BIO (Plat complet s/viande)	Pizza au fromage	Sauté de dinde à la crème  S/Viande Tortillas	Colin meunière citron
ACCOMPAGNEMENT	***	***	Haricots verts persillés	Chou-fleur au paprika	Mitonnée de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Edam	Fraidou	Tomme noire	Fondu président
DESSERT	B <sub>10</sub> Pomme	Crème dessert caramel	Banane	Brownies	B <sub>IO</sub> Kiwi

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis Salade Arlequin: p. de terre, petits pois, maïs Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs Méli mélo de crudités vinaigrette au raisin: carotte, céleri vinaigrette au jus de raisin

En gras les plats contenant du porc

P.A. n°4

Semaine n°12 : du 21 au 25 Mars 2022

		REPAS VEGETARIEN	Les rivières en Charente		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI DE	FRANCE VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé	Coquillettes bio au basilic	Radis à la croque	*Méli Mélo de crudités BIO vinaigrette au raisin	Betterave ciboulette
PLAT &	Boeuf printanier  S/Viande Feuilleté fromage	Vité Nuggets de blé	* Jambalaya de poulet (Riz BIO) (Plat complet) S/Viande Omelette sauce basquaise	Filet de colin sauce mouclade	Saucisse de Toulouse S/Porc S/Viande Croq'végétarien
A C C O M P A G N E M E N T	Carottes braisées	Epinards béchamel	*** S/Viande Riz créole	Pommes vapeur	Purée de pois cassés
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Yaourt nature sucré	Brie	Bûchette mi chèvre	Fromage frais ail et fines herbes
VECCEBA	B <sub>IO</sub> Banane	Pomme	Flan vanille	Millas charentais (gâteau farine de maïs)	Poire

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°5













#### Semaine n°13 : du 28 Mars au 1er Avril 2022

				REPAS VEGETARIEN		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	MOI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Chou blanc vinaigrette	* Salade Antillaise BIO (sauf ananas non bio)	Potage de légumes	Carotte râpée bio	R
PLAT &	Poulet rôti S/Viande Tortillas	Hachis Parmentier (purée bio) (Plat complet) S/Viande Brandade de poisson	Beignets de poisson	Tortis bio bolognaise de lentilles (Plat complet s/viande)	Marmite de poisson	TOUT
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois au jus	***	Haricots beurre	***	BIO BIÉ	Salade poivro
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Fondu président	Emmental	Fromage blanc sucré	tomate
DESSERT	B <sub>10</sub> Pomme	Liégeois au chocolat S/porc crème chocolat	Kiwi	Marbré	Purée pomme rhubarbe	En gras le



# TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Antillaise: riz, poivron, ananas Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

n gras les plats contenant du porc

#### Semaine n°14 : du 4 au 8 Avril 2022

					REPAS VEGETARIEN
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	* Céleri BIO rémoulade	Salade pastourelle	Betterave bio vinaigrette	Salade verte	P. de terre échalote
PLAT &	Jambon braisé sauce barbecue S/Porc S/Viande Croq végétarien	Filet de colin sauce citron	Paupiette de veau marengo S/Viande Omelette au fromage	Estouffade de bœuf  S/Viande Filet de colin sauce poivrons	B10 Omelette
A C C OMPA G NEMENT	Haricots coco	Carottes persillées	Riz pilaf	Semoule	Haricots verts persillés
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Fromage frais sucré	Edam	Brie	Yaourt nature sucré
DESSERT	Crème dessert vanille	Banane	Poire	Flan nappé caramel	Pomme

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°2

P.A. n°1







Label rouge

Viande/Œuf de France



Pêche responsable



# Semaine n°15 : du 11 au 15 Avril 2022

		REPAS VEGETARIEN			
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 📗
ENTRÉE	Macédoine de légumes	Concombre bio vinaigrette	Taboulé	Carotte râpée bio	Salade de blé bio tomate oignon
PLAT &	Sauté de boeuf tomate  S/Viande Filet de colin sauce tomate	* Chili sin carne (riz bio) (Plat complet s/viande)	Rôti de porc au romarin S/porc S/viande Tortillas	Emincé de dinde curry S/viande Cake au fromage	Colin meunière
ACCOMPAGNEMENT	© Coquillettes	***	Petits pois	Haricots verts	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Emmental	Pavé 1/2 sel	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Coulommiers
DESSERT	Pomme	Fromage blanc au coulis de fraise	Banane	Dessert de Pâques	Poire
P.A. n°3	·	·	·		·



# TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs Salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise

En gras les plats contenant du porc

#### Semaine n°16 : du 18 au 22 Avril 2022

	Schlame II 10 . 44 10 44 22 AVIII 2022						
	Lundi de Pâques			REPAS VEGETARIEN			
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
ENTRÉE	Soyeuses Paques	Salade coleslaw	Salade Marco Polo	Salade fantaisie (céleri bio)	Pâté de foie S/porc S/Viande œuf dur mayonnaise		
DIAT -		Boulettes de boeuf sauce aigre douce S/Viande Filet de colin sauce piperade	Quiche lorraine S/Porc S/Viande Pizza au fromage	Parmentier de lentilles corail à la provençale (Plat complet s/viande)	Filet de colin sauce Aurore		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		810 Semoule	Salade verte	***	Poêlée de légumes		
PRODUIT LAITIER		Pont l'Evêque	Edam	Carré fromager	Fondu président		
DESSERT		Crème dessert caramel	Purée de pomme coupelle	Riz au lait bio au chocolat	Bio Banane		

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°4



Plat végétarien



Label rouge







#### Semaine n°17 : du 25 au 29 Avril 2022

VACANCES SCOLAIRE				REPAS VEGETARIEN		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	Salade verte	Betterave bio vinaigrette à la framboise	Concombre à la menthe	Taboulé	Radis en rondelles sauce fromage blanc	
PLAT &	Boeuf aux olives  S/Viande Crêpe au fromage	Filet de colin sauce crustacés	Sauté de dinde printanier  S/Viande Omelette sauce  basquaise	Faboulette de lentilles jaunes	Saucisse de Toulouse S/porc S/Viande Filet de colin sauce citron	
ACCOMPAGNEMENT	Carottes braisées	BIO Riz créole	BID Coquillettes	Haricots verts à la tomate	Purée de p. de terre bio	<u>s</u>
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Mimolette	Bûchette mi chèvre	Yaourt sucré	Fraidou	n
DESSERT	Madeleine	Poire	Purée pomme fraise	Pomme	Mousse au chocolat S/porc crème chocolat	E



Salade exotique: riz, maïs,ananas

n gras les plats contenant du porc

	Semaine n°18 : du 2 au 6 Mai 2022						
VACANCES SCOLAIRE				REPAS VEGETARIEN			
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Céleri sauce fromage blanc curry	Salade exotique	Carotte râpée bio ciboulette	Tomate vinaigrette		
PLAT &	Emincé de poulet à l'estragon S/Viande Tortillas	Lasagnes bolognaise (Plat complet) S/Viande Nuggets de blé	Colin pané	Blé bio à la Napolitaine (Plat complet s/viande)	Filet de colin sauce dieppoise		
A C C OMPA G N EMENT	Bio Petits pois	*** S/Viande Coquillettes	Epinards à la crème	***	Boulgour Boulgour		
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	B10 Camembert	Vache qui rit	Saint Paulin	Fromage frais sucré		
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille S/porc crème vanille	Banane	Œuf au lait	Compote tous fruits coupelle		
P.A. n°1				<b>→</b>			

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Menu validé en commission menu

P.A. n°5

Plat végétarien Fromages AOP / AOC

Label rouge





Pêche responsable



**UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE** AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES