

MENUS VILLENEUVE

Semaine n°02 : du 8 au 12 Janvier 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu Végétarien JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge rémoulade	Salade iceberg	Pomme de terre à l'échalote	Céleri sauce fromage blanc citron aneth	Salade Antillaise (riz BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde au miel épicé <i>S/viande : Colin miel épicé</i>	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : Croq Basquaise</i>	Clafoutis Normand (Camembert)	Végé Semoule aux pois chiches, carottes à la crème curcuma BIO (aromates non bio)	Parmentier de poisson au potiron
	BIO Blé	*** <i>S/viande : Penne</i>	Haricots verts jus de tomate	***	***
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Yaourt nature	BIO Saint Môret	Tomme blanche	Saint Paulin
DESSERT	Liégeois vanille <i>S/viande S/porc : Compote à la pêche</i>	BIO Pomme	Clémentine	Galette des Rois	BIO Banane
GOÛTERS			Jus de pomme		
			Pain		
			Emmental		



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Antillaise : riz BIO, poivron, ananas

Semaine n°03 : du 15 au 19 Janvier 2024

	Menu Végétarien LUNDI	MARDI	MERCREDI	LE JAPON JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage Crécy (Carottes)	Salade de pâtes papillon BIO ciboulette	BIO Betterave vinaigrette	Radis blanc Daïkon et CAROTTE BIO vinaigrette	Salade iceberg
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Végé Bouchée de blé panée	Colin sauce Hollandaise	Label Rouge Poulet rôti <i>S/viande : Feuilleté au fromage</i>	Boulettes de bœuf sauce Yakitori <i>S/viande : Omelette aux herbes</i>	Pomme de terre <i>S/viande S/porc : Tarte aux légumes</i>
	Petits pois au jus	Poêlée de légumes braisés	Lentilles au curry	BIO Riz créole	à la Savoyarde <i>S/viande S/porc : Pomme de terre boulangère</i>
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Edam	Brie	***
DESSERT	Orange	BIO Pomme	Poire	Salade de fruits litchis	Fromage blanc fruits rouges
GOÛTERS			Compote pomme		
			Barre bretonne		
			Lait		

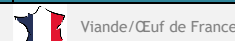


Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

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



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



MENUS VILLENEUVE

Semaine n°04 : du 22 au 26 Janvier 2024

Menu Végétarien



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade des Incas	Salade iceberg	Potage de lentilles corail	Carotte râpée vinaigrette	Macédoine mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille <i>S/viande : Colin sauce Tandoori</i>	Rôti de bœuf au jus <i>S/viande : Brandade de poisson</i>	Tarte au fromage	Penne BIO au crémeux de haricots rouges	Colin sauce Armoricaïne
	Chou-fleur	Purée de pomme de terre	Salade verte	***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Cantal	***	Emmental râpé	Gouda
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat <i>S/viande S/porc : Liégeois chocolat</i>	Banane	Purée pomme poire	Clémentine
GOÛTERS			Jus d'orange		
			Pain		
			Confiture		

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des Incas : riz, carotte, maïs
Salade fantaisie : céleri BIO, pomme, raisins secs

Semaine n°05 : du 29 Janvier au 2 Février 2024

Menu Végétarien

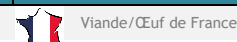
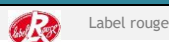
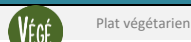
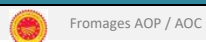


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de tortis	Salade fantaisie (céleri BIO)	Betterave BIO ciboulette	Salade iceberg	Chou blanc BIO vinaigrette au curry
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf bourguignon <i>S/viande : Colin beurre blanc</i>	Cassoulet <i>S/viande S/porc : Bouchée de blé</i>	Marmite au potiron, pois chiches et BLE BIO	Riz à la Cantonnaise <i>S/viande S/porc : Riz à la Cantonnaise S/viande</i>	Colin pané
	Carottes braisées	*** <i>S/viande S/porc : Haricots blanc</i>	***	***	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Coulommiers	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature	Fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Pomme	Milk shake à la myrtille	Banane	Poire	Crêpe de la Chandeleur
GOÛTERS			Kivi		
			Petit beurre		
			Yaourt nature sucré		



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

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



MENUS VILLENEUVE

Semaine n°06 : du 5 au 9 Février 2024

JOURNÉE MONDIALE
DES LÉGUMINEUSES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade exotique (riz BIO)	Salade arlequin	Taboulé (semoule BIO)	Salade iceberg	Salade vitaminée (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la crème <i>S/viande : Colin sauce crème</i>	Colin au citron	Chou-fleur à la Parisienne <i>S/viande S/porc : Croq végétarien</i>	Paleron de bœuf au jus <i>S/viande : Blanquette de colin</i>	Parmentier de lentilles à la patate douce
	Poêlée de légumes braisés	Epinards béchamel	*** <i>S/viande S/porc : Chou fleur béchamel</i>	Penne	***
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais nature	Brie	Fromage blanc nature	Emmental râpé	Saint Paulin
DESSERT	Orange	Banane	Compote de pomme	Pomme	Œuf au lait
GOÛTERS			Compote pomme ananas		
			Pain		
			Chocolat		

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

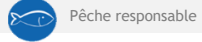
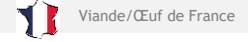
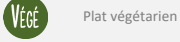
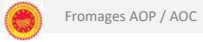
Salade exotique : riz BIO, maïs, ananas
Salade vitaminée : carotte BIO, chou chinois vinaigrette à l'orange
Salade arlequin : pomme de terre, petits pois, maïs
Salade western : haricots rouges maïs
Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron
Tortilla : omelette aux pommes de terre

Semaine n°07 : du 12 au 16 Février 2024

Vacances scolaire	Nouvel An Chinois	Menu Végétarien			
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou blanc à la coriandre	Velouté de potiron	Salade western	Salade pastourelle	Pâté de foie <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : Omelette au fromage</i>	Couscous de légumes BIO (aromates non BIO)	Tortilla	Poulet rôti <i>S/viande : Feuilleté au fromage</i>	Colin sauce tandoori
	Riz créole	***	Haricots beurre au curcuma	Petits pois au jus	Carottes
PRODUIT LAITIER	Edam	Pont l'Evêque	Bûchette mi chèvre	Yaourt nature	Camembert
DESSERT	Purée pomme mangue	Beignet de Mardi Gras	Banane	Pomme	Kiwi
GOÛTERS	Compote pêche	Orange	Jus de pomme	Poire	Lait
	Pain	Petit beurre	Pain	Pain	Fourrandise fraise
	Mimolette	Fromage blanc sucré	Brie	Confiture	Compote pomme

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

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










MENUS VILLENEUVE

Semaine n°08 : du 19 au 23 Février 2024

Vacances scolaire

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade iceberg	 Semoule fantaisie	 Betterave vinaigrette	Salade coleslaw	Macédoine mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron <i>S/viande : Brandade de poisson</i>	Jambon braisé sauce barbecue <i>S/viande S/porc : Omelette sauce barbecue</i>	Jambalaya de poulet (riz BIO) <i>S/viande : Jambalaya de poisson</i>	 Faboulette de lentilles jaunes	 Curry de poisson
	***	Poêlée de légumes braisés	***	Tortis BIO sauce Napolitaine	 Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Rondelé	Brie	Fromage blanc nature	Mimolette
DESSERT	Madeleine	 Banane	Flan vanille <i>S/viande S/porc : Liégeois vanille</i>	Purée pomme agrume	 Pomme
GOÛTERS	Jus d'orange	Compote poire	Compote pomme fraise	Orange	Poire
	Pain	Barre bretonne	Pain	Pain	Madeleine
	Gouda	Lait	Chocolat	Gouda	Yaourt velouté fruit










TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie : semoule, maïs, tomate
Salade coleslaw : carotte, chou blanc, mayonnaise

Semaine n°09 : du 26 Février au 1er Mars 2024

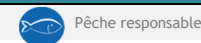
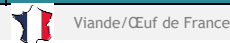
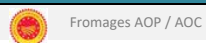
Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pommes de terre sauce tartare	Potage de légumes	Feuilleté au fromage	Carottes râpées	Coquillettes BIO au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille <i>S/viande : Nuggets de poisson</i>	 Colin sauce Américaine	 Palette de porc braisée <i>S/viande S/porc : Colin sauce Américaine</i>	 Chili sin carne (riz BIO)	 Sauté de bœuf mironton <i>S/viande : Colin citron</i>
	 Carottes braisées	 Semoule	Chou-fleur béchamel	***	Petits pois au jus
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Coulommiers	***	Emmental	Fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Kiwi	Liégeois chocolat	 Banane	Œuf au lait BIO	Compote pomme banane BIO
GOÛTERS			Jus de pomme		
			Pain		
			Confiture		

 BIO













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

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



MENUS VILLENEUVE

Semaine n°10 : du 4 au 8 Mars 2024














	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Menu Végétarien VENDREDI
 ENTRÉE	 Carotte râpée vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	Salade de blé BIO citron coriandre	 Macédoine mayonnaise	Chou rouge aux raisins
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Sausse de Toulouse <i>S/viande S/porc : Bouchée de blé panée</i>	 Colin sauce Normande	Pizza au fromage	 Goulash de bœuf <i>S/viande : Colin beurre blanc</i>	 Frittata emmental et cumin
	Lentilles au jus	Haricots beurre	Salade verte	Purée de pomme de terre	Farfalles BIO à la Milanaise
 PRODUIT LAITIER	Gouda	Fraidou	Yaourt aromatisé	Brie	***
 DESSERT	Flan nappé caramel <i>S/viande S/porc : Compote de fraise</i>	 Banane	Orange	 Pomme	Milk shake vanille
GOÛTERS			Pomme		
			Marbré cacao		
			Lait		



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolore : pâtes tricolores, poivron, olive
Salade fantaisie : céleri, pomme, raisins secs

Semaine n°11 : du 11 au 15 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Crêpe au fromage	Velouté de patate douce au curry	Salade de pâtes tricolores	Salade verte au maïs	Pâté de campagne <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Poulet rôti <i>S/viande : Omelette</i>	 Tajine de légumes aux figues et semoule BIO aux pois chiches	 Sauté de porc au caramel <i>S/viande S/porc : Tortillas</i>	 Poté de bœuf à l'aigre doux <i>S/viande : Curry de poisson</i>	Colin meunière
	Poêlée de légumes braisés	***	Carottes braisées	 Riz créole	Chou romanesco et brocolis
 PRODUIT LAITIER	 Emmental	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature	Fromage frais au sel de Guérande	 Cantal
 DESSERT	 Pomme	Liégeois chocolat	 Banane	Purée pomme	Poire
GOÛTERS			Compote pomme		
			Pain		
			Bûchette mi chèvre		

 BIO

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

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



Fromages AOP / AOC



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS VILLENEUVE



Semaine n°12 : du 18 au 22 Mars 2024

CANADA



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées BIO ciboulette	Semoule fantaisie	Salade western	Salade de chou crémeuse	Macédoine mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)	Colin sauce Aurore	Quiche lorraine <i>S/viande S/porc : Tarte au fromage</i>	Pâté chinois Québécois <i>S/viande : Colin sauce crevettes</i>	Emincé de dinde tandoori <i>S/viande : Omelette</i>
	***	Haricots beurre	Salade Iceberg	*** <i>S/viande : Purée de pomme de terre</i>	Blé
PRODUIT LAITIER	Edam	Coulommiers	Bûchette mi chèvre	Fondu président	Yaourt nature
DESSERT	Crème dessert vanille <i>S/viande S/porc : Compote de poire</i>	Banane	Purée pomme fruits rouges	Pancake au sirop d'érable	Pomme
GOÛTERS			Jus de pomme		
			Pain		
			Edam		

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western:
haricots rouges maïs
Semoule fantaisie:
semoule, maïs, tomate
Pâté chinois
Québécois: parmentier
pomme de terre, maïs, bœuf
Salade colorée:
carotte, chou rouge

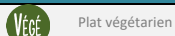
Semaine n°13 : du 25 au 29 Mars 2024

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Lentilles vinaigrette	Potage de légumes	Chou-fleur à la Grecque	Coquillettes BIO au basilic	Salade colorée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf printanier <i>S/viande : Nuggets de blé</i>	Colin sauce crustacés	Poulet rôti <i>S/viande : Omelette</i>	Bouchée de blé panée	Jambon braisé <i>S/viande S/porc : Colin sauce piperade</i>
	Carottes braisées	Riz créole	Purée de pomme de terre	Poêlée de légumes braisés	Haricots blancs au jus
PRODUIT LAITIER	Fromage frais	Mimolette	Camembert	Yaourt aromatisé	Saint Môret
DESSERT	Madeleine	Poire	Mousse au chocolat <i>S/viande S/porc : Liégeois chocolat</i>	Banane	Purée de pomme
GOÛTERS			Compote pêche		
			Barre bretonne		
			Fromage blanc sucré		

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

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





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE		Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Salade de lentilles	Radis râpé sauce fromage blanc	Salade de riz, tomate, maïs
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Lasagne bolognaise <i>S/viande : Lasagne de saumon</i>	Pizza au fromage	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Colin meunière
PRODUIT LAITIER		***	Haricots verts braisés	***	Courgettes béchamel
DESSERT		Yaourt aromatisé	Brie	Fraidou	Fromage frais sucré
GOÛTERS		BIO Pomme	BIO Banane	Dessert de Pâques (Brownies)	Salade de fruits au sirop
			Jus d'orange Pain Confiture		



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte, chou blanc, mayonnaise
Salade fantaisie : céleri, pomme, raisins secs

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Concombre vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	Chou-fleur vinaigrette	Salade fantaisie	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO <i>S/viande S/porc : Friand au fromage</i>	P Colin sauce curcuma	V Blé BIO aux haricots rouges à la mexicaine	BIO Riz à la Cantonnaise <i>S/viande S/porc : Riz à la Cantonnaise s/viande</i>	P Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : Croq végétarien</i>
PRODUIT LAITIER	***	BIO Carottes braisées	***	***	Purée de pomme de terre
DESSERT	Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature	BIO Emmental	Fromage frais sucré	BIO Camembert
GOÛTERS	Kiwi Pain Pâte à tartiner	Compote pêche Pain Mimolette	Lait Poire Marbré cacao	Jus d'orange Sablé des Flandres Yaourt aux fruits	Mousse au chocolat <i>S/viande S/porc : Liégeois chocolat</i> Orange Pain Gouda



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

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



Fromages AOP / AOC



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle	Tomate vinaigrette	Pommes de terre échalote	Carotte râpée vinaigrette	Salade de RIZ BIO, radis, concombre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : Omelette</i>	Parmentier de lentilles corail	Clafoutis tomate chèvre	Paleron de bœuf braisé <i>S/viande : Colin sauce Catalane</i>	Colin pané
	Haricots verts braisés	***	Epinards béchamel	Semoule	Julienne de légumes braisés
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental	***	Coulommiers	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Kiwi	Purée pomme fraise	Poire
GOÛTERS	Poire	Jus d'orange	Compote pomme	Pomme	Yaourt aromatisé
	Pain	Barre bretonne	Pain	Pain	Kiwi
	Chocolat	Banane	Confiture	Edam	Madeleine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron
Semoule fantaisie : semoule, maïs, tomate

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette	Carottes à l'orange	Semoule fantaisie	Concombre vinaigrette	Saucisson à l'ail <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf au jus <i>S/viande : Colin crème curcuma</i>	Saucisse de Toulouse <i>S/viande S/porc : Croq végétarien</i>	Emincé de dinde à l'estragon <i>S/viande : Omelette</i>	Dahl de pois chiches et RIZ BIO	Colin sauce citron
	Coquillettes	Purée de pomme de terre	Petits pois au jus	***	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Pont l'Evêque	Fromage frais ail et fines herbes	Brie	Yaourt nature	Gouda
DESSERT	Pomme	Flan vanille <i>S/viande S/porc : Liégeois vanille</i>	Orange	Clafoutis aux poires	Banane
GOÛTERS			Jus de pomme		
			Pain		
			St Paulin		

Menu Végétarien



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

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



Fromages AOP / AOC



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS VILLENEUVE

Semaine n°18 : du 29 Avril au 3 Mai 2024

1er Mai

Menu Végétarien



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Coquillettes BIO des Incas	Macédoine mayonnaise		Carotte râpée BIO ciboulette	Tomate vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de veau au jus <i>S/viande : Colin piperade</i>	Marmite de poisson		Croc blé épinards fromage	Palette de porc sauce basilic <i>S/viande S/porc : Omelette</i>
	Courgettes	Semoule		Haricots beurre	Lentilles au jus
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Yaourt nature		Pavé 1/2 sel	Camembert
DESSERT	Pomme	Banane		Madeleine	Purée pomme cannelle
GOÛTERS					

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Coquillettes Incas :
Coquillettes, arottes, maïs, ciboulette

Semaine n°

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
GOÛTERS					

BIO

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

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



Fromages AOP / AOC



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES