



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<b>LE JOUR DU</b>	
Salade de pommes de terre à la californienne (tomate, maïs, ananas, petits pois)	Salade asiatique (chou chinois, oignons frits et vinaigrette au soja)	Céleri à la mayonnaise BIO	Potage poireaux pommes de terre BIO	Carottes râpées BIO LOCALES Vinaigrette miel
Pavé de merlu sauce curry	Penne à la carbonara de dinde	Rôti de bœuf au jus	Blé pilaf et base indienne (petits pois, épices tandoori)	Saucisse fumée * Saucisse de volaille
Haricots beurre à la ciboulette Rôstis de légumes		Carottes BIO Vichy Riz créole BIO		Frites + ketchup
Fromage blanc et sucre	Camembert BIO	Tome grise	Yaourt nature BIO à la vanille	Fraidou
Fruits de saison	Purée pomme cannelle	Crème dessert au chocolat	Fruits de saison LOCAUX	Gâteau au yaourt
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Barre de céréales Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Paillolines Lait Fruit	Pain d'épices Fromage blanc nature et sucre Fruit	Moelleux au citron Lait Compote de pommes	Baguette et beurre Fromage frais aux fruits Fruit

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		Indication Géographique Protégée
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française		Plat végétarien				



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	<b>LE JOUR DU</b>			
Salade iceberg et maïs, vinaigrette échalote	Macédoine mayonnaise BIO	Chou blanc BIO râpé vinaigrette	<b>Rillettes de sardine et son toast</b>	Salade de coquillettes parisienne (pâtes LOCALES) (maïs, tomate, basilic)
Sauté de bœuf à la dijonnaise	Boulette azuki et ketchup	Omelette BIO	<b>Çot l'y laisse sauce aux épices</b>	Poissonnette + citron
Semoule BIO et jus de légumes Navets braisés	Haricots verts Purée de pommes de terre	Coudes (pâtes) LOCALES Emincé de poireaux à la crème	<b>Pommes noisettes Haricots verts</b>	Chou fleur BIO à la béchamel Pommes de terre cubes BIO
Cantal AOC	Fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé		
Mousse au chocolat noir	Fruits de saison BIO	Purée pomme mûre	<b>trio de chou vanille sauce chocolat et vermicelle Clementine chocolat</b>	Fruits de saison BIO
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et miel Yaourt nature et sucre Fruit	Fourrandise à la fraise Lait Compote pomme pêche	Gâteau marbré Fromage blanc nature et sucre Fruit		Palmier Fromage frais aux fruits Jus de raisin



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<b>LE JOUR DU</b>	
Crêpe au fromage	Salade fantaisie aux noix (frisée, chou chinois, chicorée)  Vinaigrette ciboulette	Potage de légumes BIO (carottes, pommes de terre, poireaux)	Salade coleslaw BIO et LOCALE (carottes et chou blanc mayonnaise)	Chou rouge râpé et maïs  Vinaigrette agrumes
Escalope de dinde sauce basquaise	Pavé de colin mariné au pain d'épices	Steak haché de bœuf au jus	Tortis et houmous (tomates, julienne de légumes, pois chiches, épices colombo)	Rôti de veau sauce normande (crème, champignon)
Carottes Vichy BIO  Blé BIO	Riz pilaf BIO  Epinards BIO à la crème	Purée de pommes de terre  Blettes à la milanaise (ciboulette, tomates concassées, oignons)		Petits pois au jus  Pommes smiles
Yaourt nature BIO et sucre	Gouda	Fromage blanc et sauce fraise	Petit moulé nature	Carré de l'est BIO
Fruits de saison	Liégeois au chocolat	Fruits de saison LOCAUX	Purée de pommes BIO	Brownie au chocolat et crème anglaise
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Gaufrette cacao Lait Compote de pommes	Moelleux au caramel beurre salé Fromage frais nature et sucre Fruit	Baguette Fraidou Jus d'orange	Madeleines longues Lait Fruit	Buondolce au lait Yaourt aromatisé Fruit



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine  
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine  
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

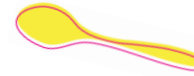


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

**LE JOUR DU**

Potage Dubarry (choux-fleurs)	Salade verte et noix, vinaigrette échalote	Chou blanc râpé, sauce japonaise (huile, sauce soja, sucre, vinaigre de cidre, ciboulette)	Laitue iceberg et maïs, vinaigrette persil	Bâtonnets de surimi mayonnaise
Sauté de poulet sauce dijonnaise	Boulettes d'agneau au jus	Tortelloni tomate mozzarella BIO sauce basilic	Rôti de bœuf au jus	Steak de colin sauce ciboulette
Boulgour BIO Haricots verts BIO à la tomate	Purée de pommes de terre céleri et potiron BIO		Brocolis sauce béchamel Semoule BIO	Mélange de 4 céréales BIO (épeautre, riz, blé, orge) Brunoise de légumes (carottes, céleri, poireaux, navets)
Fromage frais aux fruits	Emmental	Petit moulé ail et fines herbes	Brie BIO	Yaourt brassé BIO à la banane
Fruits de saison BIO	Purée de pomme poire	Crème dessert caramel	Eclair au chocolat	Fruits de saison LOCAUX
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Gaufre au chocolat Lait Compote pomme banane	Palets bretons Yaourt nature et sucre Fruit	Croissant du boulanger Fromage frais aux fruits Jus d'orange	Baguette et confiture d'abricots Lait Fruit	Fourrandise aux pépites de chocolat Yaourt nature et sucre Jus de pommes

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		Indication Géographique Protégée
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française		Plat végétarien				



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

(centre de loisirs)

**LE JOUR DU** **Vege**



 Potage au potimarron BIO	Taboulé	Iceberg et maïs vinaigrette ciboulette	 Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpé mayonnaise)	Mâche et betteraves  Vinaigrette terroir
Chipolatas * <i>Saucisse de pure volaille</i>	 Limande meunière et citron	 Sauté de boeuf marengo (tomates, champignons)	 Emincé de dinde au curry	Omelette
Lentilles  Carottes Vichy	Epinards et pommes de terre béchamel BIO	Farfalles LOCALES  Potiron à la béchamel BIO	Petits pois BIO  Blé pilaf BIO	Pommes noisettes  Chou romanesco
Camembert	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc BIO et cassonade	Croc'lait	St Nectaire AOC
Fruits de saison BIO	Donut's sucré	 Purée pomme menthe	<b>Galette</b>	Gélifié à la vanille
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Moelleux au citron Fromage frais nature et sucre Jus d'orange	Pompon cacao Lait Compote pomme fraise	Barre de céréales Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette et confiture de fraises Lait Compote pomme	Fourrandise citron Yaourt nature et sucre Fruit

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		Indication Géographique Protégée
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française		Plat végétarien				



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

**LE JOUR DU**

Macédoine mayonnaise BIO	Salade asiatique (chou chinois, oignons frits et vinaigrette au soja)	Crêpe au fromage	Salade verte BIO et croûtons  Vinaigrette persil	Chou blanc BIO râpé aux raisins, vinaigrette miel
Coquillettes LOCALES, haricots blanc coco et paprika	Bœuf bourguignon	Merguez	Boulettes de veau sauce dijonnaise (moutarde)	Colin mariné à la brésilienne (crème, concentré de tomate, oignons pré-frits, citron vert, ail)
	Printanière de légumes BIO (pommes vapeur, petits pois, haricots verts, carottes)	Purée aux brocolis	Haricots beurre  Riz créole	Semoule BIO et jus de légumes  Emincé de poireaux béchamel
Cotentin	Fromage frais aux fruits	Mimolette	Yaourt nature BIO et sucre	Coulommiers
Fruits de saison BIO	Purée pomme miel	Fruits de saison BIO	Beignet au chocolat	Mousse au chocolat noir
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Madeleines longues Yaourt nature et sucre Compote de pomme	Palmier Lait Fruit	Pain au chocolat du boulanger Yaourt nature et sucre Jus de raisin	Baguette et confiture de fruits rouges Lait Fruit	Barre bretonne Fromage frais aux fruits Fruit



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine  
contrôlée



Indication Géographique Protégée



Viande d'origine  
Française



Plat végétarien



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU**

Mâche et maïs Vinaigrette nature	Potage Parmentier BIO (pommes de terre, légumes, crème)	Endives aux pommes Vinaigrette terroir	Œuf dur BIO mayonnaise	Céleri rémoulade
Cubes de colin sauce basilic	Pané à la mozzarella	Filet de limande sauce crevettes	Gratin de pommes de terre à la dinde	Roti de boeuf au jus
Tortis LOCALES Navets braisés	Petits pois carottes au jus	Julienne de légumes et riz BIO (carottes, navets, poireaux, céleri en cubes)	Haricots verts persillés BIO Pommes rissolées	Pommes rissolées
Fromage blanc BIO sauce fraise	Fondu président	Saint Paulin BIO	Pont l'évêque AOC	Yaourt aromatisé
Fruits de saison	Liégeois vanille	Purée de pommes	Eclair au chocolat	Moelleux nutolade (fromage blanc et pâte à tartiner noisette)
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Gâteau marbré Lait Compote pomme abricot	Gaufrette cacao Lait Pâte de fruit	Baguette et miel Yaourt nature et sucre Fruit	Fourrandise au chocolat Fromage frais nature et sucre Jus de pommes	Madeleine Lait Fruit

Production locale  Viande racée  Spécialité du chef	Produits BIO  Label Rouge  Viande d'origine Française	Bleu blanc cœur  Pêche responsable  Plat végétarien	Nouvelles recettes  Appellation d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée
---	---	---	---	--



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU</b>			
Salade haricots verts BIO Vinaigrette échalote	Salade pommes de terre à l'échalote	Salade iceberg et maïs, vinaigrette agrumes	<p><b>NOUVEL AN LUNAIRE</b> DU CHEF</p> <p>Salade de daïkon (radis chinois) vinaigrette japonaise (sucre, sauce soja, vinaigre de cidre, ciboulette)</p> <p>Emincé de poulet au gingembre et au soja (sauce shogayaki)</p> <p>Riz aux amandes et ananas</p> <p> <b>2023</b></p> <p>Fromage frais et sucre</p> <p>Moëlleux coco mandarine</p>	Surimi mayonnaise
Emincé de bœuf sauce bobotie (abricots et raisins secs, cannelle, curry)	Tarte au fromage	Omelette BIO		Brandade de morue
Boulgour BIO Carottes et navets	Salade verte BIO et vinaigrette	Gratin de chou fleur (chou fleur béchamel et fromage râpé) Pommes vapeur		Camembert BIO
Tome grise	Yaourt brassé BIO à la banane	Cotentin		Fruits de saison BIO
Compote de pommes BIO	Tarte flan	Semoule au lait		
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>		<i>GOUTER</i>
Gaufre au chocolat Fromage frais aux fruits Jus de raisins	Croissant du boulanger Lait Compote de pommes	Palets bretons Lait Fruit	Baguette Petit moulé nature Fruit	Bongâteau à la fraise Yaourt nature et sucre Jus d'orange



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine  
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine  
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée





<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

L'Exquise  
**CHANDELEUR**  
DU CHEF



**LE JOUR DU** **Vége**

Céleri rémoulade	Potage de légumes	Rillettes de sardines	Salade "chouchou" (chou blanc et rouge sauce au fromage blanc)	Champignons émincés au fromage blanc
Sauté de porc au jus * Sauté de dinde au jus	Limande meunière et citron	Pilon de poulet	Rôti de bœuf au jus	Riz façon chili (concentré de tomate, poivrons, haricots rouges, maïs, cumin)
Macaronis LOCALES Brocolis	Petits pois BIO au jus Pommes vapeur BIO	Haricots verts BIO persillés Semoule BIO	Frites + ketchup	
Brie BIO	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Edam BIO	Croc'lait
Mousse au chocolat noir	Fruits de saison	Purée de pomme cannelle	 Crêpe moelleuse sucrée	Fruits de saison
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Barre de céréales Yaourt nature et sucre Fruit	Fourrandise aux pépites de chocolat Lait Compote pomme banane	Baguette Pavé demi-sel Jus de pommes	Gaufre parisienne Lait Fruit	Pain d'épices Fromage frais nature et sucre Jus de pamplemousse

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		Indication Géographique Protégée
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française		Plat végétarien				

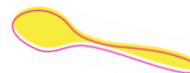


<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

**LE JOUR DU**

<p>Macédoine BIO à la mayonnaise </p>	<p>Mâche et maïs, vinaigrette ciboulette</p>	<p>Friand au fromage</p>	<p>Salade iceberg, noix et emmental Vinaigrette persil</p>	<p> Carottes râpées BIO LOCALES  </p>
<p> Semoule façon couscous (légumes couscous, tomates concassées, pois chiches, raisins et abricots secs, raz el hanout)</p>	<p>Calamars à la romaine et citron</p>	<p> </p> <p>Riz à la Romagnola BIO (viande hachée de bœuf et courgettes)</p>	<p>Rôti de veau au jus</p>	<p> Fricassée de poisson sauce estragon</p>
	<p>Mélange de légumes danois (carottes, chou vert, poireaux, bouillon à la moutarde)</p> <p>Penne </p>		<p> Purée de pommes de terre BIO</p> <p>Salsifis braisés</p>	<p>Emincé de poireaux et pommes de terre béchamel</p>
<p>Yaourt nature BIO et sucre </p>	<p>Ile flottante et sablé de Retz</p>	<p>Carré de l'est</p>	<p>Petit moulé nature</p>	<p>Petit suisse BIO nature et sucre </p>
<p>Fruits de saison BIO </p>		<p>Fruits de saison</p>	<p> Purée pomme miel </p>	<p>Tarte fraiche aux poires</p>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
<p>Palmier Lait Compote de pommes</p>	<p>Barre bretonne Lait Fruit</p>	<p>Madeleines longues Fromage frais nature et sucre Jus d'orange</p>	<p>Pain au chocolat du boulanger Yaourt nature et sucre Fruit</p>	<p>Baguette et confiture de prunes Lait Fruit</p>

- |  |                    |  |                            |  |                   |  |                                 |  |                                  |
|--|--------------------|--|----------------------------|--|-------------------|--|---------------------------------|--|----------------------------------|
|  | Production locale  |  | Produits BIO               |  | Bleu blanc cœur   |  | Nouvelles recettes              |  | Appellation d'Origine Protégée   |
|  | Viande racée       |  | Label Rouge                |  | Pêche responsable |  | Appellation d'origine contrôlée |  | Indication Géographique Protégée |
|  | Spécialité du chef |  | Viande d'origine Française |  | Plat végétarien   |  |                                 |  |                                  |



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU** **VEGE**

Endives et croûtons, vinaigrette nature	Soupe à l'oignon	Salade anglaise au cheddar (laitue iceberg croûtons)  Vinaigrette basilic	Chou rouge BIO sauce fromage blanc à l'échalote	Œuf dur BIO à la mayonnaise
Colin gratiné au fromage	Saucisse de francfort * <i>Francfort de volaille</i>	Sauté de boeuf sauce orientale (tomates, légumes couscous, cumin)	Cappelletti tomate basilic	Hachis Parmentier à la carotte
Epinards et pommes de terre béchamel BIO	Haricots blancs à la tomate  Haricots verts à l'ail	Chou fleur persillé  Pommes campagnardes		
Bûchette mi-chèvre	Fromage blanc nature BIO et sauce fraise	Saint Paulin	Cotentin	Yaourt aromatisé
Crème dessert vanille	Crêpe sucrée	Cake au chocolat BIO	Flan nappé au caramel	Fruits de saison BIO
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Fruit	Fourrandise fraise Lait Compote pomme pêche	Sablés de Retz Fromage frais nature et sucre Fruit	Bongâteau au chocolat Lait Fruit	Gaufrette vanille Fromage blanc nature et sucre Jus de raisin



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine  
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine  
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU</b>			
Potage Crécy BIO (aux carottes)	<b>Salade colorée</b> (iceberg radis mais), vinaigrette agrumes	Salade asiatique (chou chinois, oignons frits, vinaigrette moutarde soja)	Salade de coquillettes BIO et brunoise de légumes	Salade vosgienne (salade verte, œuf, dés de dinde, croûtons), vinaigrette persil
Paupiette de veau sauce basquaise (tomate, poivron)	<b>Cordon bleu</b>	Omelette BIO	Rôti de bœuf au jus	Filet de limande sauce armoricaine (tomate, crème fraîche, fumet de poisson)
Haricots beurre ciboulette Blé pilaf BIO	<b>Pommes rissolées</b> <b>Petits pois au jus</b>	Tortis LOCALES Jardinière de légumes (haricots, petits pois, navets, carottes)	Brocolis Semoule	Purée potiron pommes de terre BIO
Gouda BIO	<b>Yaourt aromatisé</b>	Pavé demi-sel	Fromage frais aux fruits	Brie
Fruits de saison	<b>Donuts au sucre</b>	Crème dessert au chocolat	Fruits de saison BIO	Purée de pomme poire
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Gâteau marbré Fromage frais nature et sucre Jus d'orange	Pain d'épices Lait Fruit	Gaufre au sucre Fromage blanc et sucre Fruit	Baguette et miel Lait Compote de pommes	Croissant du boulanger Yaourt nature et sucre Fruit

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat végétarien

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU Végé

Salade de blé à la provençale (poivron, tomate, courgette)	Potage parmentier BIO	Cake salé à la carotte	Crémeux frais aux radis (radis râpés, sauce fromage blanc échalote)	Laitue iceberg et croûtons  Vinaigrette ciboulette
Sauté de bœuf sauce lyonnaise (oignons)	Pavé de merlu sauce waterzoï (julienne de légumes, crème)	Emincé de dinde sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde)	Tarte au fromage	Rôti de porc au jus * Rôti de dinde au jus
Poêlée de légumes BIO (haricots verts, caottes, poivrons, courgettes) Flageolets à l'ail	Riz pilaf BIO  Emincé de poireaux à la crème	Choux de Bruxelles  Papillons LOCALES	Salade verte BIO vinaigrette	Beignets de chou fleur  Röstis de légumes
Tome noire	Fromage blanc BIO nature et cassonnade	Yaourt nature et sucre	Croc lait	Carré de l'est BIO
Fruits de saison BIO	Purée de pomme rhubarbe	Fruits de saison	Smoothie mangue vanille	Cake seigle framboise
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Madeleines longues Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Bongâteau à la fraise Lait Pâte de fruit	Baguette Cotentin Compote pomme poire	Palets bretons Lait Fruit	Paillolines Fromage frais aux fruits Fruit

Production locale  Viande racée  Spécialité du chef	Produits BIO  Label Rouge  Viande d'origine Française	Bleu blanc cœur  Pêche responsable  Plat végétarien	Nouvelles recettes  Appellation d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée
---	---	---	---	--