

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 mars au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (semoule BIO)</p> <p>sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>poêlée de légumes et pdt</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>carottes rapées HVE</p> <p>tortellini tomate mozzarella BIO jus basilic</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>dessert lacté (gélifié) saveur vanille</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>manchons de poulet rôtis</p> <p>purée potiron et pdt</p> <p>tomme</p> <p>banane</p>	<p>salade de maïs (et cœur de palmier)</p> <p>jambon* qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i></p> <p>beignets de salsifis</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>hoki MSC (plein filet) pané (et citron)</p> <p>chou fleur BIO sauce blanche(et pdt)</p> <p>crème anglaise</p> <p>œufs à la neige</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :
 VBF = Viande Bovine Française
 RAV = Race à Viande
 VPF = Viande Porc Française
 # = Aide UE à destination des écoles
 nouvelle recette/nouveau produit
 produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée
 AOC = Appellation Origine Contrôlée
 HVE = Haute Valeur Environnementale

CEEZ = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2

pdt = pomme de terre
 MSC = pêche durable



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves HVE vinaigrette</p> <p>rôti de porc* LR sauce brune</p> <p>rôti de poulet sauce brune</p> <p>haricots verts CEE2 (échalote) et pdt</p> <p>saint nectaire AOP/AOC individuel</p> <p>pomme production locale HVE</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>omelette BIO sauce façon piperade</p> <p>semoule BIO (et ratatouille)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>gaufrettes parfum chocolat (plumétis)</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>émincés de poulet façon kebab</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>Repas Indien salade de lentilles aux épices</p> <p>tandoori de colin d'Alaska MSC</p> <p>riz BIO à l'indienne (et épinards)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>compote aux fruits exotiques</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :
 VPF = Viande Porc Française
 * = Plat contenant du porc
 LR = Label Rouge
 RAV = Race à Viande
 # = Aide UE à destination des écoles
 nouvelle recette/nouveau produit
 produit issu AB (écrit en vert)
 LR = Label Rouge
 AOP = Appellation Origine Protégée
 AOC = Appellation Origine Contrôlée
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
 pdt = pomme de terre
 MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>betteraves HVE vinaigrette à l'échalote</p> <p>boulettes agneau sauce au thym</p> <p>semoule et carottes</p> <p>fromage BIO</p> <p>éclair au chocolat</p> <p>œuf en chocolat</p>	<p>œuf dur (mayonnaise)</p> <p>chipolatas grillées* <i>merguez grillées</i></p> <p>pommes grenailles et côtes de blettes</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>coleslaw</p> <p>nuggets poulet BIO</p> <p>petits pois et carottes CEE2</p> <p>chaource AOP/AOC à la coupe</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>salade de pépinettes</p> <p>pizza au fromage (emmental)</p> <p>haricots beurre BIO (échalote)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>fruit frais BIO</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Perc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 avril 2023 Vacances Scolaires Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	tomates sauce ciboulette	crêpe fourrée au fromage	taboulé	concombres vinaigrette
émincé de poulet BIO et son jus	colin d'alaska pané MSC et citron	rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise)	steak haché VBF sauce barbecue	tarte méditerranéenne
chou fleur CEE2 persillé (et riz)	purée de légumes et pdt BIO	coquillettes à la tomate	épinards au gratin (pdt)	poelée de légumes (pdt)
yaourt sucré BIO local	cantal AOP / AOC individuel	fromage à tartiner ail et fines herbes	velouté aux fruits mixés	fromage BIO
gâteau (pompon cœur cacao)	compote de pomme (HVE)	fruit frais de saison HVE	fruit frais BIO	crème dessert saveur vanille

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 avril 2023 Vacances Scolaires zone B/C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette	achard de légumes HVE	salade de maïs (et tomates)	concombres BIO sauce à l'aneth	Repas Espagnol melon HVE
bœuf bourguignon VBF	manchons de poulet	moules sauce à la crème	fusillis BIO (ratatouille) et fromage rapé	beignets de calamars (anneau entier)
petits pois CEE2 (et champignons)	courgettes au gratin et pdt	frites	fromage frais sucré	riz BIO façon paëlla
saint nectaire AOP/AOC individuel	fromage frais à tartiner	pointe de brie	fraises (et sucre)	yaourt sucré BIO
quatre quart pur beurre	mousse au chocolat au lait	fruit frais de saison HVE		churros
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :		GEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2	
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Originale Protégée
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Originale Contrôlée
	LR = Label Rouge	produit issu AB (écrit en vert)	HVE = Haute Valeur Environnementale
			pdT = pomme de terre
			MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 2 au 5 mai 2023 Vacances Scolaires Zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé semoule BIO crêpes fourrées sauce au fromage haricots beurre CEE2 (échalote) yaourt framboise BIO local brownie	laitue iceberg rôti de bœuf froid VBF (et cornichon) mezza penne carré de l'est crème dessert vanille	salami* (et cornichon) <i>roulade de volaille et cornichon</i> hoki MSC (plein filet) doré au beurre trio de légumes BIO (échalote) (et pdt) petit fromage frais sucré fruit frais de saison HVE	macédoine roti de porc *LR sauce pruneaux <i>rôti de poulet sauce pruneaux</i> purée pomme de terre nature BIO cantal AOP/AOC individuel fruit frais de saison HVE
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VPF = Viande Porc Française * = Plat contenant du porc RAV = Race à Viande LR = Label Rouge	# = Aide UE à destination des écoles nouvelle recette/nouveau produit produit issu AB (écrit en vert)	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 AOP = Appellation Origine Protégée AOC = Appellation Origine Contrôlée HVE = Haute Valeur Environnementale	pdt = pomme de terre MSC = pêche durable
-------------------	--	---	---	---

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 12 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	carottes râpées HVE émincés de poulet BIO sauce façon béarnaise pommes façon sarladaises mimolette compote BIO	concombres vinaigrette carbonade de bœuf VBF poêlée de légumes et riz velouté aux fruits mixés tarte au flan	tomates vinaigrette tarte au fromage (emmental) épinards sauce blanche (pdt) fromage BIO individuel melon HVE	œuf dur mayonnaise cassolette colin d'alaska MSC quenelles de brochet semoule BIO petit fromage frais arôme fraises (et sucre)
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :
 VBF = Viande Bovine Française
 RAV = Race à Viande
 VPF = Viande Porc Française
 * = Plat contenant du porc
 LR = Label Rouge

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

AOP = Appellation Origine Protégée
 AOC = Appellation Origine Contrôlée
 HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre
 MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves HVE vinaigrette</p> <p>boulette de blé panée</p> <p>tortis BIO (et ratatouille)</p> <p>chaource AOP / AOC à la coupe</p> <p>fruit frais de saison HVE</p> <p>gouters :</p>	<p>salade verte BIO</p> <p>hachis parmentier au bœuf VBF</p> <p>st paulin</p> <p>dessert lacté BIO</p> <p>gouters :</p>	<p>pizza au fromage (emmental)</p> <p>rôti de porc* froid (et mayonnaise) <i>rôti de poulet froid (et mayonnaise)</i></p> <p>batonnière aux carottes jaunes (riz)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison HVE</p> <p>gouters :</p>	<p>FERIE</p> <p>gouters :</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce à la moutarde</p> <p>pommes de terre et salsifis persillés</p> <p>fromage frais à tartiner BIO</p> <p>spécialité pomme poire HVE</p> <p>gouters :</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 mai 2023 DECOUVERTE DES TERROIRS DU SUD

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	carottes râpées HVE au citron	chorizo* <i>roulade de volaille</i>	demi pamplemousse BIO (et sucre)	tomates aux olives vertes
émincés de poulet BIO sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché	beignets de calamars (et citron)	garniture cassoulet* (saucisses et saucisson à l'ail) <i>saucisses de volaille</i>	mezze penne napolitaine BIO
blé doré (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises	riz (et courgettes)	haricots blancs à la tomate	pont l'évêque AOP/AOC à la coupe
fromage frais ail et fines herbes	yaourt sucré BIO	fromage blanc nature + miel	bûche au lait de mélange	pêche au sirop
crème dessert saveur pralinée	gâteau basque	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

VPF = Viande Porc Française

AOP = Appellation Origine Protégée

VBF = Viande Bovine Française

= Aide UE à destination des écoles

AOC = Appellation Origine Contrôlée

RAV = Race à Viande

nouvelle recette/nouveau produit

HVE = Haute Valeur Environnementale

LR = Label Rouge

produit issu AB (écrit en vert)

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mai au 2 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>pastèque HVE</p> <p>roti de porc* LR au jus <i>rôti de poulet au jus</i></p> <p>poêlée 4 légumes BIO (et pdt BIO)</p> <p>veluté aux fruits mixés</p> <p>gaufrettes parfum chocolat (plumétis)</p>	<p>carottes râpées HVE</p> <p>pilons de poulet rôtis</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>gélifié saveur vanille</p>	<p>concombres vinaigrette BIO</p> <p>hoki MSC pané (et citron)</p> <p>purée de pomme de terre et courgettes</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>cerises</p>	<p>betteraves HVE mimosa</p> <p>lentilles BIO à la tomate</p> <p>riz BIO</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>

--	--	--	--	--

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :
 VBF = Viande Bovine Française
 RAV = Race à Viande
 VPF = Viande Porc Française
 # = Aide UE à destination des écoles
 nouvelle recette/nouveau produit
 produit issu AB (écrit en vert)
 LR = Label Rouge

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	taboulé semoule BIO	accras de morue	tomates sauce ciboulette	laitue iceberg
sauté de bœuf VBF sauce poivrada	haché au cabillaud façon brandade	paupiette au veau sauce forestière	omelette BIO et fromage râpé	lasagnes au bœuf VBF
chou fleur CEE2 et pdt persillées	haricots verts et beurre HVE (échalote)	purée pomme de terre et patate douce	carottes BIO et pdt BIO persillées	yaourt arôme
saint nectaire AOP/AOC à la coupe	suisse aux fruits BIO	pointe de brie	fromage frais à tartiner	fruit frais de saison BIO
compote de pomme (HVE)	gâteau moelleux au chocolat	fruit frais de saison HVE	liégeois saveur vanille	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	œuf dur sauce cocktail	repas Américain laitue iceberg	concombres BIO sauce ciboulette	repas fraich'attitude tomates cerises "à croquer"
émincés de volaille BIO sauce au curry	parmentier végétarien	cheeseburger VBF	rôti de bœuf VBF et ketchup	tarte flan au saumon ciboulette
semoule BIO (et courgettes BIO)	yaourt BIO local et circuit court	frites	beignets de brocolis	épinards au gratin (pdt)
chaurce AOP/AOC à la coupe	fruit frais de saison HVE	fromage frais à tartiner	saint paulin	petit fromage frais sucré
spécialité pomme abricot		cookie sirop de grenadine	fruit frais de saison BIO	clafoutis aux cerises

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
nouvelle recette/nouveau produit
produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
HVE = Haute Valeur Environnementale

CEEZ = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque HVE</p> <p>rôti de porc LR * sauce moutarde <small>rôti de poulet scc moutarde</small></p> <p>courgettes au gratin (blé doré)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>crème dessert BIO saveur vanille</p>	<p>salade verte</p> <p>nuggets de poulet BIO</p> <p>haricots verts CEE 2 (échalote)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p><i>repas FROID</i></p> <p>rillettes au thon</p> <p>rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)</p> <p>salade de tomates et pépinettes</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>tarte aux pommes</p>	<p>betteraves HVE vinaigrette à la framboise</p> <p>palets fromagers emmental</p> <p>petits pois carottes HVE</p> <p>cantal AOP/AOC individuel</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>concombres vinaigrette BIO</p> <p>colin d'Alaska pané MSC</p> <p>riz BIO et tomates concassées (mélanoés)</p> <p>fromage BIO individuel</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdT = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu AB (écrit en vert)	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 juin au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées HVE	pâté de volaille (réserve)	laitue iceberg	repas FROID de fin d'année melon BIO	concombres vinaigrette BIO
émincé de poulet au cumin	ravioli au bœuf VBF (réserve)	sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes	jambon* qualité supérieure rôti poulet froid	falafels BIO (et sauce blanche ciboulette froide)
coquillettes BIO		purée céleri et pomme de terre	taboulé (tomate, concombre...)	haricots beurre et verts CEE2 (échalote)
coulommiers	emmental à la coupe	fromage blanc arôme	camembert	yaourt sucré BIO
fruit frais de saison HVE	compote de pomme HVE (réserve)	fruit frais de saison HVE	mousse chocolat au lait jus de pomme	biscuit

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :		CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2	
VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	pdt = pomme de terre
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	AOC = Appellation Origine Contrôlée	MSC = pêche durable
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	HVE = Haute Valeur Environnementale	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes	betteraves vinaigrette HVE	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	tomates vinaigrette	melon HVE
manchons de poulet rôtis	steak haché VBF sauce tomate	rôti de poulet froid et ketchup	omelette BIO	pépites de colin d'Alaska pané MSC
trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	frites	coquillettes et courgettes	semoule BIO (et ratatouille)	épinard au gratin et pdt
fromage à tartiner	fromage blanc sucré	petit fromage frais sucré	mimolette	yaourt BIO parfum vanille
tarte grillé aux abricots	fruit frais BIO	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	madeleine

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :		CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2	
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée
	LR = Label Rouge	produit issu AB (écrit en vert)	HVE = Haute Valeur Environnementale
			pdt = pomme de terre
			MSC = pêche durable



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des produits agricoles
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable