

# MENUS PORTAGE A DOMICILE

## Du 08 au 14 Juillet 2024

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
<b>DEJEUNER</b>							
Potage	Potage de légumes et vermicelles	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage Paysan	Potage Verts Prés (à base de haricots verts)	Potage de légumes	Potage Choisy (à base de laitue)	Soupe à l'oignon
Entrée	Salade de lentilles	Radis beurre	Melon	Rillettes de sardines	Salade de tomates	Saucisson à l'ail et cornichons	Betteraves vinaigrette
Plat protidique	* Sauté de veau aux olives	* Axoa de bœuf	* Omelette maison au fromage	* Emincé de dinde sauce Haricots rouges	* Saumonette aux câpres	* Rognon de bœuf Hongroise (UE)	* Sauté de poulet Sauce Agen
Accompagnement	Ou Filet de lieu Basquaise	Ou Sauté de porc Dijonnaise	Ou Tripe à la Mode de Caen (UE)	Ou Steak haché sauce Orientale	Ou Rôti de dinde au jus	Ou Saucisse fumée sauce Rougail (UE)	Ou Filet de loup au beurre blanc
Accompagnement	Mélange de légumes et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et orange)	Polenta	Petits pois Saveur du Jardin (tomate, ciboulette, échalote)	Pâtes papillons	Chou fleur béchamel	Riz safrané	Carottes et champignons
Produit laitier	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Mimolette (>150 mg calcium)	Pont l'Evêque (>150 mg calcium)	Fromage frais aux fruits (>100 mg calcium)	Tomme noire (>150 mg calcium)	Cantal (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)
Dessert	Fruit	Compote de pommes banane	Crème dessert à la vanille (>100 mg calcium)	Fruit	Semoule au lait maison	Fruit	Cake maison miel et cannelle

### A CONSERVER

	<b>COLLATION</b>						
Entrée	Potage Jardinier	Potage de légumes variés	Potage aux épinards	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)	Potage à l'oseille	Potage Cultivateur	Soupe au Pistou
Produit laitier	Fromage frais nature et sucre	Yaourt aromatisé	Faisselle nature et sucre	Yaourt à la Grecque et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Petits suisses nature et sucre
Dessert	Pompon cacao	Fruit	Fruit	Cocktail de fruits	Fruit	Compote de pommes ananas	Fruit

**Produit bio**

**Produit local**

**AOP/IGP**

**Label Rouge**

**Bleu Blanc Cœur**

**Poisson responsable**

**HVE Haute valeur environnementale**

**Plat Végétarien**

**Viande Origine France**

**Verger Ecoresponsable**

**Plat Signature Elior**

**Nouvelle recette**

**Plat terroir**

**Viande de race**

**Fromage AOC**

**\* Plat conseillé**

# MENUS PORTAGE A DOMICILE

## Du 15 au 21 Juillet 2024

LUNDI 15

MARDI 16

MERCREDI 17

JEUDI 18

VENDREDI 19

SAMEDI 20

DIMANCHE 21

LE SUD

### DEJEUNER

Potage	Potage au céleri	Potage de légumes	Potage poireaux et pommes de terre	Potage Provençal (pommes de terre, poivrons, tomates, oignons)	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage Cultivateur	Bouillon de volaille aux vermicelles
Entrée	Salade de haricots blancs	Salade mélangée aux croûtons	Taboulé	Pastèque	Concombre vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade de tomates
Plat protidique	* Sauté de bœuf sauce Hongroise (Champignons, piment doux, tomate, oignons) Ou Filet de lieu Normande (Crème, champignons, carottes)	* Cuisse de poulet rôti au jus Ou Crêpinette de porc Charcutière (UE)	* Hoki pané et citron Ou Omelette maison aux fines herbes	* Rôti de porc aux olives Ou Sauce Bolognaise	* Filet de poisson frais Sauce Lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignons, épice paella) Ou Boulette d'agneau Dijonnaise (UE)	* Emincé de volaille Marengo	* Rôti de bœuf au jus Ou Sauté de dinde au curry
Accompagnement	Courgettes à l'ail	Riz créole	Carottes persillées	Pâtes penne	Purée de pommes de terre aux épinards	Flageolets à l'ail	Haricots beurre persillés (CE2)
Produit laitier	Yaourt aromatisé (>100 mg calcium)	Petit moulé ail et fines herbes (>150 mg calcium)	Saint Nectaire (>150 mg calcium)	Gorgonzola (>150 mg calcium)	Bleu d'Auvergne (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	Tomme blanche (100-150 mg calcium)
Dessert	Fruit	Pêches au sirop	Fruit	Stracciatella maison aux copeaux de chocolat	Flan nappé caramel	Fruit	Gâteau maison au yaourt

### A CONSERVER

#### COLLATION

Entrée	Potage de légumes variés	Soupe de poisson	Potage Vichyssoise (à base de petits pois)	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Potage Velouté aux champignons	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage aux trois légumes et pois cassés
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Fromage frais aux fruits	Yaourt à la Grecque et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre
Dessert	Fourrandise au citron	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Fruit	Cocktail de fruits	Fruit

**Produit bio**

**Produit local**

**AOP/IGP**

**Label Rouge**

**Bleu Blanc Cœur**

**Poisson responsable**

**HVE Haute valeur environnementale**

**Plat Végétarien**

**Viande Origine France**

**Verger Ecoresponsable**

**Plat Signature Elixir**

**Nouvelle recette**

**Plat terroir**

**Viande de race**

**Fromage AOC**

\* **Plat conseillé**

# MENUS PORTAGE A DOMICILE

## Du 22 au 28 Juillet 2024

LUNDI 22

MARDI 23

MERCREDI 24

JEUDI 25

VENDREDI 26

SAMEDI 27

DIMANCHE 28

### DEJEUNER

Potage	Potage de légumes	Potage Paysan	Potage Vichyssoise (à base de petits pois)	Potage Fermier	Potage velouté aux champignons	Potage Choisi (à base de laitue)	Potage Freneuse (à base de navets)
Entrée	Macédoine mayonnaise	Pomelos au sucre	Carottes râpées vinaigrette	Rillettes maison de maquereau	Crèmeux de pommes de terre	Pizza au fromage	Pastèque
Plat protidique	* Escalope de poulet Orientale (Paprika, tomates, oignons)	* Sauté de veau Normande (champignons, crème)	* Saucisse de Toulouse au jus	* Dahl de lentilles corail	* Filet de limande Meunière et citron	* Rôti de dinde au jus	* Bœuf braisé au basilic
Accompagnement	<b>Ou</b> Alouette de bœuf Estragon (UE)	<b>Ou</b> Filet de hoki bouillabaisse	<b>Ou</b> Œufs brouillés maison	<b>Ou</b> Filet de loup crustacés	<b>Ou</b> Rôti de porc au jus	<b>Ou</b> Filet de merlu Aneth	<b>Ou</b> Boudin noir aux pommes
Produit laitier	Boulgour	Aloo Gobi (pommes vapeur, chou fleur, oignons)	Ratatouille et riz	Pâtes Pépinettes	Haricots verts à l'ail	Blettes persillées	Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olive
Dessert	Fromage frais aux fruits (>100 mg calcium)	Pavé demi sel (>150 mg calcium)	Fromage d'Ambert (>150 mg calcium)	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Mimolette (>150 mg calcium)	Brie (100-150 mg calcium)	Fromage d'Auvergne (>150 mg calcium)
	Fruit	Mousse au chocolat	Entremet maison au café	Fruit	Pruneaux au thé fruits rouges	Fruit	Cake maison au chocolat

### A CONSERVER

#### COLLATION

Entrée	Potage au céleri	Potage aux épinards	Potage de légumes variés	Potage Esaü (à base de lentilles)	Potage Oriental	Potage de légumes	Potage aux courgettes
Produit laitier	Yaourt à la Grecque et sucre	Faisselle nature et sucre	Fromage frais nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt aromatisé	Fromage suisses nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre
Dessert	Compote de pommes cassis	Fruit	Fruit	Palmier	Fruit	Compote de pommes ananas	Fruit

**Produit bio**

**Produit local**

**AOP/IGP**

**Label Rouge**

**Bleu Blanc Cœur**

**Poisson responsable**

**HVE Haute valeur environnementale**

**Plat Végétarien**

**Viande Origine France**

**Verger Ecoresponsable**

**Plat Signature Elixir**

**Nouvelle recette**

**Plat terroir**

**Viande de race**

**Fromage AOC**

**\* Plat conseillé**

# MENUS PORTAGE A DOMICILE

## Du 29 Juillet au 04 Août 2024

LUNDI 29

MARDI 30

MERCREDI 31

JEUDI 01

VENDREDI 02

SAMEDI 03

DIMANCHE 04

MENU 100%  
CIRCUITS COURTS

## DEJEUNER

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02	SAMEDI 03	DIMANCHE 04
Potage	Potage Musard (à base de flageolets)	Potage Breton (à base de haricots blancs)	Potage de légumes	Bouillon de volaille et vermicelles	Potage Jardinier	Potage Choisi (à base de laitue)	Potage Cultivateur
Entrée	Feuilleté au fromage	Scarole aux olives	Concombre vinaigrette	Pastèque	Salade Gourmande (boulgour, lentilles, surimi, mayonnaise)	Betteraves vinaigrette	Melon jaune
Plat protidique	* Sauté de dinde Lyonnaise 	* Saumonette crème 	* Sauté de bœuf Marengo 	* Rôti de porc au miel 	* Filet de merlu Waterzoi (crème, poireaux, julienne) 	* Omelette maison aux oignons 	* Rôti de veau au jus 
Accompagnement	Ou Filet de lieu ciboulette	Ou Boulette de bœuf Navarin	Ou Escalope de poulet Basilic	Ou Œufs durs Basquaise	Ou Steak haché Vallée d'Auge (champignons, crème, cidre)	Ou Tomates farcies (UE)	Ou Chipolatas au jus
Produit laitier	Carottes braisées	Riz au curry	Purée de pommes de terre	Semoule aux petits légumes	Courgettes béchamel	Pâtes tagliatelle	Aubergines Provençale
Dessert	Comté (>150 mg calcium) Fruit	Tomme noire (>150 mg calcium) Crème dessert au caramel	Camembert (100-150 mg calcium) Pomme au four	Saint Nectaire (>150 mg calcium) Tiramisu maison	Yaourt aromatisé à la framboise (>100 mg calcium) Fruit	Fraidou (>150 mg calcium) Fruit	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium) Far Breton maison

## A CONSERVER

## COLLATION

Entrée	Potage Jardinier	Potage de légumes variés	Potage aux poireaux et pommes de terre	Potage Vert Prés (à base de haricots verts)	Potage de légumes	Potage Crécy (à base de carottes)	Potage aux épinards
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	Fromage frais nature et sucre	Yaourt à la Grecque et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre
Dessert	Cocktail de fruits	Fruit	Compote de pommes fraises	Fruit	Mini roulé au chocolat	Compote de pommes ananas	Fruit

Produit bio

Produit local

AOP/IGP

Label Rouge

Bleu Blanc Cœur

Poisson responsable

HVE Haute valeur environnementale

Plat Végétarien

Viande Origine France

Verger Ecoresponsable

Plat Signature Elior

Nouvelle recette

Plat terroir

Viande de race

Fromage AOC

\* Plat conseillé

# MENUS PORTAGE A DOMICILE

## Du 05 au 11 Août 2024

LUNDI 05

MARDI 06

MERcredi 07

JEUDI 08













VENdREDI 09

SAMEDI 10

DIMANCHE 11

Les Antilles

### DEJEUNER

Potage	Soupe à l'oignon	 Potage Freneuse (à base de navets)	 Soupe de poisson	Potage Choisis  (à base de laitue)	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	 Potage de légumes 	Potage velouté aux champignons
Entrée	Salade de pois chiches	Salade de mâche	Acras de morue et citron	 Oufs durs Mayonnaise	 Salade de concombres	Roulade de volaille et cornichons	Salade verte  aux gésiers de dinde
Plat protidique	* Sauté de porc Bobotie (abricots secs, raisins secs, curry, cannelle)  Ou Filet de hoki Dugléré (crème fraîche, oignons, persil, tomates)	 * Sauce Romagnola (tomate, viande de bœuf haché)  Ou Escalope de dinde  Charcutière	* Cuisse de poulet rôti sauce Rougail   Ou Filet de cabillaud sauce Colombo	* Rognon de bœuf Dijonnaise (UE)  Ou Quenelle nature aux olives (UE)	* Filet de poisson frais  blanquette  Ou Omelette maison aux oignons	* Roti de dinde basilic   Ou Tripe à la Mode de Caen (UE)	* Rôti de bœuf froid et mayonnaise   Ou Rôti de porc au jus
Accompagnement	Epinards et pommes de terre béchamel	Pâtes coquillettes	 Riz créole 	Ratatouille  Et blé	Haricots beurre persillés (CE2)	Purée de pommes de terre  Saint Germain	Blettes à la Milanaise
Produit laitier	 Fromage frais aux fruits (>100 mg calcium)	 Edam (>150 mg calcium)	Brebis crème (>150 mg calcium)	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Gouda (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	 Cantal (>150 mg calcium)
Dessert	 Fruit	Compote de pommes ananas	Crème Onctueuse coco au coulis de Mangues	 Fruit	Semoule au lait maison	Fruit	 Cake maison à la vanille

### A CONSERVER

### COLLATION


Entrée	Potage à l'oseille	Potage Cultivateur	Potage de légumes	Potage Minestrone	Potage Jardinier	Potage au céleri	Potage aux courgettes
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature et sucre	 Petits suisses nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt à la Grecque nature et sucre	Fromage frais nature et sucre
Dessert	Rocher Coco	Fruit	Fruit	Cocktail de fruits	Fruit	Compote de pommes cassis	Fruit

 **Produit bio**

 **Produit local**

  **AOP/IGP**

 **Label Rouge**

 **Bleu Blanc Cœur**

 **Poisson responsable**


 **HVE Haute valeur environnementale**


 **Plat Végétarien**

 **Viande Origine France**

 **Verger Ecoresponsable**

 **Plat Signature Elior**

 **Nouvelle recette**

 **Plat terroir**

 **Viande de race**

 **Fromage AOC**

\* **Plat conseillé**

# MENUS PORTAGE A DOMICILE

## Du 12 au 18 Août 2024

LUNDI 12

MARDI 13

MERCREDI 14

JEUDI 15

VENDREDI 16

















SAMEDI 17

DIMANCHE 18

Livraison du Mercredi 14  
et Jeudi 16 Août 2024


Livraison du Vendredi 16  
et Samedi 17 Août 2024

### DEJEUNER

Potage	Bouillon de volaille et vermicelles	 Potage Paysan	Potage Breton (à base de haricots blancs)	Potage velouté aux champignons	 Potage de légumes	Potage Cultivateur	Potage Vichyssoise (à base de petits pois)
Entrée	Feuilleté au chèvre	Pomelos au sucre	Macédoine mayonnaise	 Salade verte aux noix	 Pastèque	 Salade de lentilles	Radis beurre
Plat protidique	* Escalope de poulet au jus	* Truffade de saucisse	 * Filet de limande Meunière et citron	 Rôti de bœuf Sauce Normande	*  Filet de saumon Waterzoi (oignons, julienne, crème fraîche, ail)	*  Boudin noir aux pommes	* Sauté de bœuf sauce Bobotie (cumin, curry, cannelle, raisins secs et abricots secs)
Accompagnement	 Ou Filet de merlu Armoricaïne	Ou Hachis Parmentier  (bœuf)	 Ou Œufs brouillés maison	Ou Entrecôte de volaille vallée d'Auge  (champignons, crème fraîche, cidre)	Ou Rognon de bœuf Dijonnaise (UE)	Ou Boulette d'agneau Pain d'épices (UE)	 Ou Poulet rôti Marengo
Accompagnement	Courgettes à l'ail	Laitue Iceberg	 Pâtes Papillons	Carottes à la crème	Semoule	Fenouil braisé	 Riz Pilaf
Produit laitier	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Petit moulé ail et fines herbes (>150 mg calcium)	 Fourme Ambert (>150 mg calcium)	Camembert (100-150 mg calcium)	 Saint Paulin (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	 Saint Nectaire (>150 mg calcium)
Dessert	 Fruit	Ananas au sirop	Fruit	 Tarte Normande (fraîche)	Crème maison au chocolat	 Fruit	Liégeois au café (>100 mg calcium)

### A CONSERVER

### COLLATION

Entrée	Potage de légumes variés	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)	Potage de légumes	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage Jardinier	Potage aux épinards	Potage de légumes variés
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt aromatisé	Fromage frais aux fruits	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre	 Petits suisses nature et sucre
Dessert	Cocktail de fruits	Fruit	Compote de pommes pêches	Fruit	Fruit	Fourrandise à la fraise	Fruit

 **Produit bio**

 **Produit local**

 **AOP/IGP**

 **Label Rouge**

 **Bleu Blanc Cœur**

 **Poisson responsable**


 **HVE Haute valeur environnementale**


 **Plat Végétarien**

 **Viande Origine France**

 **Verger Ecoresponsable**

 **Plat Signature Elior**

 **Nouvelle recette**

 **Plat terroir**

 **Viande de race**

 **Fromage AOC**

**\* Plat conseillé**

# MENUS PORTAGE A DOMICILE

## Du 19 au 25 Août 2024

LUNDI 19

MARDI 20

MERCREDI 21

JEUDI 22





















VENDREDI 23

SAMEDI 24

DIMANCHE 25

MENU 100% CIRCUITS



## DEJEUNER

Potage	 Potage Paysan	Potage de légumes vermicelles	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage aigo bouido (Légumes, pommes de terre, ail)	 Potage de légumes
Entrée	Salade de haricots verts (à chaud)	 Salade mélangée aux croûtons	Concombre vinaigrette	Salade de tomates	Pâté de foie et cornichons	 Salade de blé à la Parisienne (tomates, maïs, basilic, échalote)
Plat protidique	* Filet de loup crème	* Escalope de dinde Dijonnaise	* Steak haché Sauce Navarin	* Escalope de poulet au jus	* Filet de lieu Orientale	* Bœuf braisé au jus
	 Ou Sauté de porc au miel	 Ou Filet de lieu Estragon	 Ou Omelette maison au fromage	 Ou Saucisse de Toulouse au jus	 Ou Axoa de boeuf	 Ou Hoki pané et citron
Accompagnement	Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olive	 Petits pois Saveur du Soleil	Riz Et Aubergines sauce tomate	 Lentille à la Paysanne	 Pâtes macaronis	Carottes persillées
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	 Cantal (>150 mg calcium)	 Œuf d'Auvergne (>150 mg calcium)	 Camembert (100-150 mg calcium)	 Yaourt aromatisé à la vanille (>100 mg calcium)	Edam (>150 mg calcium)
Dessert	 Fruit	Flan au chocolat	Entremet maison au café	Purée maison de pommes	 Fruit	Fruit
						 Pommes de terre Et navets crème moutarde
						Emmental (>150 mg calcium)
						Moelleux maison aux framboises

## A CONSERVER

## COLLATION

Entrée	Potage Oriental	Potage à l'oseille	Potage Fermier	Potage de légumes variés	Potage Breton (à base de haricots blancs)	Soupe à l'oignon	Potage Jardinier
Produit laitier	Faisselle nature et sucre	Yaourt à la Grecque nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Petits suisses nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt nature et sucre
Dessert	Compote de pommes abricots	Fruit	Fruit	Cocktail de fruits au sirop	Pompon cacao	Compote de pommes ananas	Fruit

 Produit bio Produit local AOP/IGP Label Rouge Bleu Blanc Cœur Poisson responsable HVE Haute valeur environnementale Plat Végétarien Viande Origine France Verger Ecoresponsable Plat Signature Elior Nouvelle recette Plat terroir Viande de race Fromage AOC

\* Plat conseillé



# MENUS PORTAGE A DOMICILE

## Du 26 Août au 01 Septembre 2024

LUNDI 26

MARDI 27

MERCREDI 28

JEUDI 29

VENDREDI 30

SAMEDI 31

DIMANCHE 01

### DEJEUNER

Potage	Potage Dubarry (à base de chou fleur)	Potage Paysan	Velouté de carottes coco	Potage de légumes	Potage à l'oseille	Potage Freneuse (à base de navets)	Soupe de poisson
Entrée	Cœur de scarole aux olives	Salade de haricots blancs	Samoussa aux légumes	Tarte au fromage	Concombre vinaigrette	Salade de pois chiche	Melon jaune
Plat protidique	*Sauté de bœuf sauce Orientale (légumes couscous, cumin)	*Boulette d'agneau Lyonnaise (UE)	*Poulet sauce au curry	*Œufs brouillés maison	*Filet de loup Lombarde (ciboulette, safran, crème fraîche)	*Sauté de porc Estragon	Bœuf braisé Bourguignon
Accompagnement	Ou Saumonette Bourride (safran, julienne de légumes)	Ou Escalope de porc Charcutière (cornichons, oignons, moutarde)	Ou Dahl de lentilles corail	Ou Filet de merlu à l'aneth	Ou Tomates farcies (UE)	Ou Omelette maison aux fines herbes	Ou Rôti de dinde au jus
Produit laitier	Boulgour aux petits légumes	Blettes persillées	Riz	Patatouille	Pâtes pennes	Courgettes à l'ail	Polenta crémeuse la carotte
Dessert	Saint Nectaire (>150 mg calcium)	Brie (100-150 mg calcium)	Fromage blanc et miel (>100 mg calcium)	Fromage fondu Président (>150 mg calcium)	Courme d'Ambert (>150 mg calcium)	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Gouda (>150 mg calcium)
	Crème dessert à la vanille (>100 mg calcium)	Fruit	Ananas au sirop	Straciatella maison aux copeaux de chocolat	Fruit	Banane	Cake maison aux poires

### A CONSERVER

#### COLLATION

Entrée	Potage à la tomate	Potage de légumes variés	Potage Choisy (à base de laitue)	Soupe à l'oignon	Potage velouté aux champignons	Potage de légumes variés	Potage Minestrone
Produit laitier	Fromage frais nature et sucre	Faisselle nature et sucre	Yaourt aromatisé	Petits suisses nature et sucre	Yaourt nature à la Grecque et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Faisselle nature et sucre
Dessert	Fruit	Cocktail de fruits	Fruit	Fruit	Palmier	Compote de pommes fraises	Fruit

Produit bio

Produit local

AOP/IGP

Label Rouge

Bleu Blanc Cœur

Poisson responsable

HVE Haute valeur environnementale

Plat Végétarien

Viande Origine France

Verger Ecoresponsable

Plat Signature Elior

Nouvelle recette

Plat terroir

Viande de race

Fromage AOC

\* Plat conseillé