

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de riz arlequin	Carottes râpées	***	Cœur de laitue	***
Plat principal	 Sauté de dinde sauce tandoori 	 Pot au feu 	 Colin 3 céréales	Sauce bolognaise végétale	 Rôti de porc aveyronnais* 
Accompagnement	Haricots verts BIO méridionaux  Potatoes	***	Purée de potimarron 	Macaronis  Brocolis persillés 	Röstis
Produit laitier	Gouda	 Yaourt nature Bio + sucre 	Chanteneige	***	Pointe de brie à couper 
Dessert	***	Fruit 	Mousse au chocolat	Fruit 	Flan caramel

Sans viande

Hoki sauce tandoori

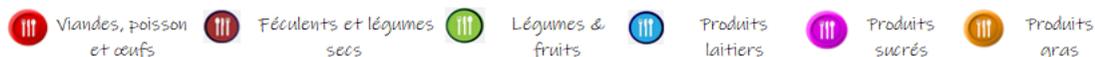
Potée aux légumes

Omelette

Sans porc

Omelette

Les familles d'aliments :



-  Appellation d'origine protégée
-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fabriqué dans le tarn
-  Bleu Blanc Cœur

Compositions

Salade de riz arlequin : riz, maïs, tomates, mayonnaise, ciboulette

Sauce tandoori : roux blanc, oignons, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori

Pot au feu : boeuf, choux verts, carottes, pomme de terre, persil, laurier, herbe de provence, bouillon de boeuf

Potée aux légumes : pomme de terre, carottes, choux verts, bouillon de légumes

Sauce bolognaise végétale : égréné végétal, roux blanc, carottes, tomate concentré, oignons, herbes de provence, poivre, ail, pulpe de tomate

Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	Persillade de pomme de terre	***	***	Velouté de potiron 
Plat principal	 Haut de cuisse rôti	 Colin court bouillon	 Haché de bœuf au jus	 Sausisse aveyronnaise* 	 Lasagnes aux légumes du soleil
Accompagnement	Pommes rissolées Salsifis persillés	 Poêlée printanière Blé à la tomate 	 Lentilles cuisinées / Carottes	Frites au four + ketchup	***
Produit laitier	Camembert à couper	Edam	Yaourt sucré	Carré président	***
Dessert	Compote pomme poire 	***	Fruit 	 Fouace campagnarde	Fruit 
<u>Sans viande</u>	Galette pois et blé	***	Croc fromage	Poisson meunière	***
<u>Sans porc</u>				Poisson meunière	

Les familles d'aliments :

-  Viandes, poisson et œufs
-  Féculents et légumes secs
-  Légumes & fruits
-  Produits laitiers
-  Produits sucrés
-  Produits gras

-  Appellation d'origine protégée
-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fabriqué dans le tarn
-  Bleu Blanc Cœur
-  Produit en Occitanie

Compositions

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

Velouté de potiron : potiron, pomme de terre, crème, bouillon de légumes, ail, oignons

Court bouillon : bouillon de légumes, carottes, oignons, ail, thym, laurier

Lasagnes aux légumes du soleil : pâte à lasagne, tomate, courgettes grillées, oignons, carottes, poivron rouge, huile d'olive vierge, crème fraîche. Gratinee mozzarella, fromage rape, emmental, paprika.

Poêlée printanière : pomme de terre, petits pois, carottes, haricots verts, oignons

- Présence de porc *
- Œuf de France 
- Label rouge 
- Pêche responsable 
- Agriculture biologique 
- Haute valeur environnementale 
- Dessert maison 
- Yaourt des Pyrénées 



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 15 au 19 Décembre 2025



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DE NOEL

Entrée	***	***	***	Salade verte	Avocat crevette
Plat principal	Bœuf provençal	Farçons aveyronnais + ketchup	Tarte au saumon	Gnocchis carbonara*	Filet de poulet sauce pain d'épices
Accompagnement	Boulogour	Jardinière de légumes	Chou vert braisé	***	Gratin dauphinois
Produit laitier	Yaourt fermier sucré	Farfalles	Pommes noisettes	***	***
Dessert	Fruit	Buchette mélangée à couper	Petit suisse aromatisé	Flan vanille	Bûche chocolat mandarine + chocolat

Sans viande

Axoa végétarien

Gnocchis à la forestière

Aiguillette de saumon meunière

Sans porc

Gnocchis à la forestière

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et oeufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras



Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur
- Produit en Occitanie

Compositions

Duo de crudités : carottes, céleri, persil, vinaigrette

Sauce provençal : roux blanc, pulpe de tomate, persil, tomate concentré, herbes de provence, oignons

Sauce pain d'épices : roux blanc, oignons, crème, pain d'épices, bouillon de volaille

Farçons : pain, oeuf, lait, blette, persil, ail

Gnocchis carbonara : gnocchis, lardons, crème, ail

Tarte au saumon : lait, oeuf, crème fraîche, saumon, courgettes, emmental, saumon fumé

Jardinière : carottes, petits pois, haricots verts, navets



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***		Velouté de courgette		***	
Plat principal	Boulette de bœuf BIO à la tomate	Pilon de poulet rôti	Tortellini pomodoro mozzarella		Colin sauce curry	
Accompagnement	Purée de pomme de terre		***		Petits pois/carottes	
Produit laitier	Emmental		Chanteneige		Fromage blanc sucré	
Dessert	Compote pomme banane		***		Fruit	



Sans viande
Sans porc

Boulette végétale à la tomate

Galette quinoa provençale

Les familles d'aliments :

- Viandes, poisson et œufs
- Féculents et légumes secs
- Légumes & fruits
- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Produits gras

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Compositions

Velouté de courgettes : courgettes, carottes, pomme de terre, oignon, bouillon de légumes, crème, ail, curry

Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette, ciboulette

Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, herbes de provence, ail

Sauce curry : roux blanc, fumet de poisson, crème, curry, poivre

Tortellini pomodoro mozzarella : pâte à raviole, mozzarella, ricotta, tomates, basilic

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison
- Yaourt des Pyrénées

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	***	Salade de haricots verts		***
Plat principal	Paupiette de veau sauce poivre	Blanquette de poulet	Sauté de porc au jus*		Saumon crème citron
Accompagnement	Blé Haricots plats méridionaux	Julienne de légumes Riz	Pommes sautées Epinards béchamel		Tagliatelles Jeunes carottes persillées
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Carré montsurais à couper	Yaourt sucré		Tartare
Dessert	Fruit	Maestro vanille	***		Fruit

Sans viande
Sans porc

Paupiette du pêcheur sauce au poivre

Blanquette de poisson

Tarte aux légumes
Tarte aux légumes

Les familles d'aliments :

- Viandes, poisson et œufs
- Féculents et légumes secs
- Légumes & fruits
- Produits laitiers
- Produits sucrés
- Produits gras

Compositions

Salade de haricots verts : haricots verts, tomates, maïs, vinaigrette

Sauce poivre : roux blanc, crème, préparation au poivre

Sauce blanquette : roux blanc, oignon, carottes, champignons, bouillon de volaille, ail, persil

Sauce citron : roux blanc, crème, jus de citron, oignon, fumet de poisson

Julienne de légumes : choux fleurs, carottes, courgettes, céleri

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 05 au 09 Janvier 2026



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

EPIPHANIE

Entrée	***		***		***		***		***	
Plat principal	Tajine au pois chiche BIO		Bœuf bourguignon		Poisson pané		Salade de blé		Velouté de petits pois	
Accompagnement	Boullgour		Haricots verts BIO persillés		Purée de potiron		Cordon bleu		Tartiflette*	
Produit laitier	Saint Nectaire		Petit suisse sucré		Saint Paulin		Yaourt fermier nature		***	
Dessert	Fruit		Brioche des rois		Fruit		***		***	

Sans viande

Pizza au fromage

Croc fromage

Tartiflette végétarienne

Sans porc

Tartiflette végétarienne

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le tarn



Bleu Blanc Cœur



Produit en Occitanie

Compositions

Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette

Velouté de petits pois : pomme de terre, petits pois, oignons, bouillon de légumes, crème, ail

Tajine de pois chiche : pois chiche, roux blanc, courgette, carottes, pruneaux, tomate concentré, épices marocaines

Sauce bourguignon : roux blanc, bouillon de bœuf, laurier, vin rouge, herbe de provence, carottes, oignons

Tartiflette : crème, pomme de terre, lardons, fromage à tartiflette

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade brésilienne	Crêpe au fromage	***	Persillade de pomme de terre	***
Plat principal	 Colin sauce curry	 Haut de cuisse rôti	Paupiette de veau à la moutarde	Pizza au fromage	 Sauce bolognaise au bœuf BIO 
Accompagnement	Semoule  Salsifis forestière	 Flageolets cuisinés/Carottes	Pommes rissolées Poêlée mexicaine	Cœur de laitue	Torsades  Haricots beurre persillés 
Produit laitier	Pointe de brie à couper 	***	Buchette mélangée à couper	Petit moulé	Yaourt fermier à la myrtille 
Dessert	***	Fruit 	Maestro vanille	Cake au chocolat 	Fruit 

Sans viande

Galette pois et blé

Omelette

Sauce bolognaise végétale

Sans porc

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le tarn



Bleu Blanc Cœur

Compositions

Salade brésilienne : cœur de palmier, tomates, maïs, ail persil, vinaigrette

Sauce curry : roux blanc, fumet de poisson, crème, curry, poivre

Sauce moutarde : roux blanc, moutarde, crème, fond de veau, ail, persil

Sauce bolognaise : égréné de bœuf, roux blanc, carottes, tomate concentré, oignons, herbes de provence, poivre, ail, pulpe de tomate

Poêlée mexicaine : carottes, haricots verts, poivrons, petits pois, maïs

Cake au chocolat : œuf, sucre, farine, levure, huile de colza, cacao

Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes

réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Plat principal	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
 Salade de pâtes napolitane	 Rôti de porc aveyronnais* 	Epinards BIO béchamel 	 Yaourt fermier sucré 	***
	Bœuf aux carottes	***	Fromage fouetté	Fruit 
	Colin 3 céréales 	Haricots plats persillés 	Edam 	Flan chocolat
	Velouté pomme de terre poireaux	***	Petit suisse aromatisé 	***
	Omelette  	Riz à la tomate	Coulommiers à couper	Fruit
	Jardinière de légumes 	Fruit		

Sans viande

Hoki sauce citron

Galette lentille boulgour + carottes

Surimi mayonnaise

Brandade de morue

Sans porc

Hoki sauce citron

Surimi mayonnaise

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le Tarn



Bleu Blanc Cœur

Compositions

Salade de pâtes napolitane : pâtes tricolores, maïs, tomates, vinaigrette, mélange italien

Velouté pomme de terre poireaux : pomme de terre, poireaux, crème

Bœuf aux carottes : sauté de bœuf, carottes, bouillon de bœuf, vin blanc, oignons, herbe de provence, laurier, roux blanc

Parmentier de canard : purée de pomme de terre, effiloché de canard

Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine	***	***	***	Salade asiatique
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzare 	 Haché de bœuf au jus	 Saucisse de Francfort* 	 Gratin de poisson	 Sauté de poulet yassa
Accompagnement	***	Frites au four + ketchup	 Lentilles cuisinées 	Semoule 	Farfalles 
			Carottes	Poêlée cordiale	 Brocolis persillés 
Produit laitier	Cantal 	Petit suisse sucré	Petit louis	Yaourt brassé à la fraise 	***
Dessert	***	Fruit 	Compote de pomme 	Fruit 	Brownies

Sans viande

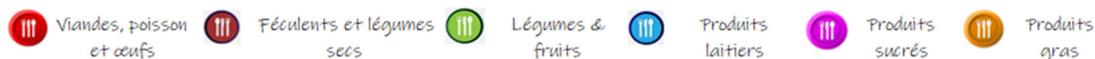
Escalope panée végétale

Palet maraicher

Œufs brouillés

Sans porc

Les familles d'aliments :



-  Appellation d'origine protégée
-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fabriqué dans le tarn
-  Bleu Blanc Cœur
-  Produit en Occitanie

Compositions

Salade asiatique : carotte râpée, mais, pousse de soja, persil, vinaigrette, jus de citron

Tortellini pomodoro mozzarella : pâte à raviole, mozzarella, ricotta, tomates, basilic

Gratin de poisson : colin, cocktail de fruit de mer, emmental, crème, curry

Sauce yassa : roux blanc, moutarde, jus de citron, bouillon de volaille, oignons, piment

Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 02 au 06 Février 2026



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

CHANDELEUR

VENDREDI

Entrée	***	Coleslaw	***	Velouté de potiron	Pâté de campagne*
Plat principal	Bœuf BIO aux olives	Galette pois et blé	Haut de cuisse rôti	Potée auvergnate*	Poisson meunière
Accompagnement	Röstis	Purée de céleri	Carottes persillées	***	Epinards béchamel
Produit laitier	Edam	***	Haricots blancs	***	Riz
Dessert	Fruit	Fruit	Carré président	Crêpe vanille	Yaourt fermier sucré

Sans viande

Tarte au fromage

Pané sarasin lentilles poireaux

Potée aux légumes

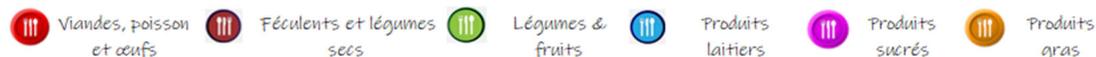
Œuf mayonnaise

Sans porc

Potée aux légumes

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :



- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur
- Produit en Occitanie

Compositions

Coleslaw : carottes râpée, chou blanc émincé, mayonnaise, vinaigrette

Potée auvergnate : carottes, pomme de terre, chou vert, saucisse, bouillon de légumes

Sauce aux olives : roux blanc, bouillon de boeuf, olives, tomates concentré, pulpe de tomate,peril, ail

Légumes du marché : carottes, petits pois, haricots verts, navets, pomme de terre

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes

réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	***	***	Céleri BIO mayonnaise 	***	Salade de haricots verts 
Plat principal	 Boulette de bœuf sauce tandoori	 Marmite de colin sauce tomate	Nuggets de poulet + ketchup	Jambon blanc*	 Œufs brouillés au fromage
Accompagnement	Boulgour  Haricots beurre méridionaux 	Trio de légumes  Blé 	Frites au four Blette béchamel	Petit pois cuisinés  Pomme vapeur	Coquille Ratatouille
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Pointe de brie à couper	***	 Saint Nectaire	Fromage blanc sucré
Dessert	Fruit 	Mousse au chocolat 	Fruit 	Clafoutis pomme cannelle 	***

Sans viande

Hoki sauce tandoori

Nuggets de blé + ketchup

Croc fromage

Sans porc

Croc fromage

Les familles d'aliments :



Viandes, poisson et œufs



Féculents et légumes secs



Légumes & fruits



Produits laitiers



Produits sucrés



Produits gras



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le Tarn



Bleu Blanc Cœur

Compositions

Salade de haricots verts : haricots verts, tomates, maïs, vinaigrette

Sauce tandoori : roux blanc, oignons, tomate concentré, bouillon de volaille, épices tandoori

Sauce tomate : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, herbes de Provence, ail

Trio de légumes : carottes, choux fleurs, brocolis

Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

Yaourt des Pyrénées 

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes

réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

NOUVEL AN CHINOIS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Velouté carottes/patate douce	Salade automnale	***	Samoussa aux légumes
Plat principal	Saumon crème citron	Gnocchis BIO sauce tomate basilic	Bœuf bourguignon	Saucisse aveyronnaise*	Riz cantonnais*
Accompagnement	Pennes	***	Gratin dauphinois Haricots verts persillés	Flageolets cuisinés/Carottes	***
Produit laitier	Chanteneige	***	Petit moulé	Coulommiers à couper	***
Dessert	Crème vanille	Fruit	***	Compote pomme poire	Salade d'ananas

Sans viande

Colin poêlé

Tarte aux légumes

Riz cantonnais végétarien

Sans porc

Tarte aux légumes

Riz cantonnais végétarien

Les familles d'aliments :

Viandes, poisson et œufs
 Féculents et légumes secs
 Légumes & fruits
 Produits laitiers
 Produits sucrés
 Produits gras

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Compositions

Velouté carottes patate douce : patate douce, carottes, pomme de terre, crème, oignons, bouillon de légumes, ail

Salade automnale : carottes, chou rouge, chou blanc, vinaigrette

Sauce citron : roux blanc, crème, jus de citron, oignon, fumet de poisson

Sauce tomate basilic : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, basilic, ail

Sauce bourguignon : roux blanc, bouillon de bœuf, laurier, vin rouge, herbe de provence, carottes, oignons

Riz cantonnais : riz, omelette, dés de jambon, petits pois, carottes, oignons, ciboulette, sauce soja, épices thai

Jardinière : carottes, petits pois, haricots verts, navets

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées