

















| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI   |
|--|--|--|---|--|
| <p>Soupe au potiron*<br/>Lait</p> <p>Macédoine en vinaigrette<br/>Moutarde, Sulfites</p> | <p>Taboulé*<br/>Gluten</p> <p>Rillettes de thon et toast de pain de mie<br/>Gluten, Lait, Œuf, Poisson, Moutarde, Sulfites</p> | <p>Salade verte et croûtons en vinaigrette<br/>Gluten, Moutarde, Sulfites</p>                                  | <p>Betteraves rouges en vinaigrette*<br/>Moutarde, Sulfites</p> <p>Salade coleslaw<br/>Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait</p>  | <p>Pâté de volaille*<br/>Pas d'allergène</p> <p>Soupe aux légumes<br/>Lait</p>   |
| <p>Cordon bleu de dinde<br/>Gluten, Lait, Soja</p>                                       | <p>Sauté de bœuf au thym<br/>Pas d'allergène</p>   | <p>Parmentier de colin </p> | <p>Omelette sauce basquaise <br/>Œuf, Lait</p>   | <p>Sauté de porc/dinde sauce colombo<br/>Moutarde</p>  |
| <p>Blé<br/>Lait</p> <p>Ratatouille<br/>Pas d'allergène</p>                               | <p>Printanière de légumes (petits pois, pommes de terre, haricots verts, carottes)<br/>Pas d'allergène</p>                     | <p>d'Alaska à la carotte<br/>Gluten, Lait, Poisson</p>   | <p>Riz<br/>Pas d'allergène</p> <p><b>Brocolis au curry</b> <br/>Moutarde</p>               | <p>Pâtes <br/>Gluten</p> <p>Petits pois<br/>Pas d'allergène</p> |
| <p>Petit fromage frais aux fruits<br/>Lait</p>   | <p>Coulommiers<br/>Lait</p>  | <p>Fromage frais Saint Môtet<br/>Lait</p>  | <p>Saint Paulin<br/>Lait</p>  | <p>Yaourt nature sucré <br/>Lait</p>                          |
| <p>Fruit de saison au choix<br/>Pas d'allergène</p>                                      | <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel*<br/>Lait</p> <p>Fruit de saison<br/>Pas d'allergène</p>                    | <p>Smoothie ananas passion*<br/>Lait</p> <p>Fruit de saison<br/>Pas d'allergène</p>                            | <p>Cake au yaourt* <br/>Lait, Gluten, Œuf</p> <p>Fruit de saison<br/>Pas d'allergène</p> | <p>Banane sauce chocolat*<br/>Lait</p> <p>Fruit de saison<br/>Pas d'allergène</p>  |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.  
100% des fruits et légumes frais sont BIO.  
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.  
L'élément suivi d'une étoile\* correspond au choix maternelles.

|   |                                  |   |                                 |   |                                    |   |                          |
|---|----------------------------------|---|---------------------------------|---|------------------------------------|---|--------------------------|
|  | Produit français                 |  | Produit de la Mer Durable       |  | Plat végétarien                    |  | Viande de bœuf charolais |
|  | Issu de l'Agriculture Biologique |  | Appellation d'origine contrôlée |  | Œuf de poules élevées en plein air |  | Nouvelle recette         |
|  | Label Rouge                      |  | Marée fraîche                   |  | Décongelé                          |  | Fait maison              |





| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI   |
|---|---|--|---|--|
| <p>Céleri râpé au fromage blanc<br/><i>Céleri, Lait, Sulfites</i></p> <p>Œuf dur sauce cocktail*<br/><i>Moutarde, Sulfites, Œuf</i></p>               | <p>Soupe au chou-fleur<br/><i>Lait</i></p> <p>Carottes râpées en vinaigrette*<br/><i>Moutarde, Sulfites</i></p> | <p>Salade de pommes de terre aux herbes<br/><i>Moutarde, Sulfites</i></p>            | <p>Panais rémoulade aux pommes<br/><i>Moutarde, Sulfites, Lait, Œuf</i></p> <p>Soupe à la tomate et vermicelles*<br/><i>Gluten</i></p>  | <p>Salade verte et <b>crumble aux graines de courge</b> en vinaigrette<br/><i>Moutarde, Sulfites, Gluten</i></p> <p><b>MISSION RECETTES DURABLES</b></p> |
| <p>Pilons de poulet à l'estragon (<i>primaire</i>)<br/><i>Lait</i></p> <p>Aiguillettes de poulet à l'estragon (<i>maternelle</i>)<br/><i>Lait</i></p> | <p>Lasagnes aux légumes du Sud <br/><i>Gluten, Lait</i></p>   | <p>Merguez au jus<br/><i>Moutarde</i></p>  | <p>Rôti de porc/dinde aux pruneaux<br/><i>Sulfites</i></p>  | <p>Colin d'Alaska pané au riz soufflé ketchup<br/><i>Gluten, Poisson</i></p> <p>Ketchup maison<br/><i>Sulfites</i></p>                                   |
| <p>Pommes vapeur<br/><i>Pas d'allergène</i></p> <p>Chutney de courgettes<br/><i>Sulfites</i></p>  |   | <p>Semoule<br/><i>Gluten</i></p> <p>Légumes couscous<br/><i>Céleri, Moutarde</i></p> | <p>Pâtes<br/><i>Gluten</i> </p> <p>Haricots verts<br/><i>Pas d'allergène</i></p>  | <p>Purée de céleri<br/><i>Lait</i></p>   |
| <p>Fromage frais Petit Cotentin<br/><i>Lait</i></p>   | <p>Cantal AOP <br/><i>Lait</i></p>  | <p>Yaourt aromatisé<br/><i>Lait</i></p>  | <p>Petit fromage frais sucré<br/><i>Lait</i></p>  | <p>Brie<br/><i>Lait</i></p>  |
| <p>Compote de pomme allégée en sucre*<br/><i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison<br/><i>Pas d'allergène</i></p>   | <p>Beignet à la framboise* <br/><i>Œuf, Gluten</i></p> <p>Fruit de saison<br/><i>Pas d'allergène</i></p>        | <p>Fruit de saison au choix<br/><i>Pas d'allergène</i></p>                           | <p>Cake noix de coco et pépites de chocolat* <br/><i>Lait, Œuf, Gluten, Soja</i></p> <p>Fruit de saison<br/><i>Pas d'allergènes</i></p> | <p>Fromage blanc et brisures de spéculoos<br/><i>Lait, Gluten, Soja</i></p> <p>Fruit de saison*<br/><i>Pas d'allergènes</i></p>                          |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.  
100% des fruits et légumes frais sont BIO.  
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.  
L'élément suivi d'une étoile\* correspond au choix maternelles.



|                                  |                                 |                                    |                          |
|----------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|--------------------------|
| Produit français                 | Produit de la Mer Durable       | Plat végétarien                    | Viande de bœuf charolais |
| Issu de l'Agriculture Biologique | Appellation d'origine contrôlée | Œuf de poules élevées en plein air | Nouvelle recette         |
| Label Rouge                      | Marée fraîche                   | Décongelé                          | Fait maison              |



| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI   |
|--|--|---|---|--|
| <p>Œuf dur mayonnaise<br/><i>Moutarde, Sulfites, Œuf</i></p> <p>Soupe lentilles corail lait de coco*<br/><i>Lait</i></p> | <p>Feuilleté au fromage fondu*<br/><i>Gluten, Lait</i></p> <p>Macédoine en vinaigrette<br/><i>Moutarde, Sulfites</i></p> | <p>Acras de morue et sauce fromage blanc menthe<br/><i>Poisson, Gluten / Lait, Sulfites</i></p> | <p>Betteraves rouges en vinaigrette*<br/><i>Moutarde, Sulfites</i></p> <p>Houmous de pois chiche et chips de maïs<br/><i>Lait</i></p> | <p>Soupe à la tomate et pâtes alphabet*<br/><i>Gluten</i></p> <p>Chou chinois en vinaigrette<br/><i>Moutarde, Sulfites</i></p> |
| <p> Pâtes et sauce butternut, carottes, ricotta et fromage de brebis<br/><i>Gluten, Lait</i></p>                         | <p>Filet de colin d'Alaska sauce béchamel aux épices douces<br/><i>Gluten, Lait, Poisson</i></p>                         | <p>Rôti de dinde sauce diable (oignons, moutarde)<br/><i>Moutarde, Sulfites</i></p>             | <p>Nuggets de poulet<br/><i>Gluten</i></p>  | <p>Sauté de bœuf sauce stroganoff (crème, champignons, échalotes, tomate)<br/><i>Lait</i></p>                                  |
|  | <p>Riz<br/><i>Pas d'allergène</i></p> <p>Gratin de courgettes<br/><i>Lait, Gluten</i></p>                                | <p>Blé aux petits légumes<br/><i>Gluten</i></p>   | <p>Frites<br/><i>Pas d'allergène</i></p> <p>Carottes à la crème<br/><i>Gluten, Lait</i></p>   | <p>Pommes vapeur<br/><i>Pas d'allergène</i></p> <p>Haricots beurre<br/><i>Pas d'allergène</i></p>                              |
| <p>Yaourt nature sucré<br/><i>Lait</i></p>   | <p> Tomme blanche<br/><i>Lait</i></p>  | <p>Gouda<br/><i>Lait</i></p>  | <p>Fromage fondu carré<br/><i>Lait</i></p>  | <p>Fromage blanc sucré<br/><i>Lait</i></p>   |
| <p>Fruit de saison au choix<br/><i>Pas d'allergène</i></p>   | <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat*<br/><i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison<br/><i>Pas d'allergène</i></p>          | <p>Liégeois saveur café*<br/><i>Lait</i></p> <p>Fruit de saison<br/><i>Pas d'allergène</i></p>  | <p>Cake aux myrtilles* <br/><i>Œuf, Gluten</i></p> <p>Fruit de saison<br/><i>Pas d'allergène</i></p>                                  | <p>Fruit de saison au choix<br/><i>Pas d'allergène</i></p>   |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.  
100% des fruits et légumes frais sont BIO.  
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.  
L'élément suivi d'une étoile\* correspond au choix maternelles.

|                                  |                                 |                                    |                          |
|----------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|--------------------------|
| Produit français                 | Produit de la Mer Durable       | Plat végétarien                    | Viande de bœuf charolais |
| Issu de l'Agriculture Biologique | Appellation d'origine contrôlée | Œuf de poules élevées en plein air | Nouvelle recette         |
| Label Rouge                      | Marée fraîche                   | Décongelé                          | Fait maison              |





Repas de Printemps

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

C'EST LA FÊTE


Férié

Salade de pommes de terre à la ciboulette\*  
Moutarde, Sulfites  
Œuf dur mayonnaise  
Moutarde, Sulfites, Œuf

Rillettes de sardine à la tomate et toast de pain de mie  
Lait, Gluten, Œuf, Moutarde, Poisson, Sulfites

  
Salade verte et radis vinaigrette au miel  
Moutarde, Sulfites  


Crêpe à l'emmental\*  
Lait, Gluten, Œuf  
Carottes râpées en vinaigrette  
Moutarde, Sulfites

Raviolis au tofu et légumes gratinés à l'emmental   
Céleri, Gluten, Soja, Sulfites, Lait

Steak haché de bœuf sauce paprika et persil  
Lait

Escalope de dinde sauce barbecue  
Gluten, Soja, Sulfites

Poisson pané   
Gluten, Poisson

Gratin de chou-fleur et pommes de terre  
Gluten, Lait

Pâtes   
Gluten  
Poêlée champêtre   
(haricots verts, champignons, aubergines)  
Pas d'allergène

Purée de pommes de terre  
Lait  
Ratatouille  
Pas d'allergène

Fromage frais fouetté Chanteneige   
Lait

Yaourt aromatisé  
Lait

Petit fromage frais sucré  
Lait

Saint Nectaire AOP   
Lait













Compote pomme banane allégée en sucre\*  
Pas d'allergène

Fruit de saison  
Pas d'allergène

Clafoutis à la rhubarbe   
Œuf, Gluten, Lait  
Fruit de saison au choix  
Pas d'allergène

Fromage blanc et confiture d'abricot\*  
Lait  
Fruit de saison au choix  
Pas d'allergène

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.  
100% des fruits et légumes frais sont BIO.  
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.  
L'élément suivi d'une étoile\* correspond au choix maternelles.

|   |                                  |   |                                 |   |                                    |   |                          |
|---|----------------------------------|---|---------------------------------|---|------------------------------------|---|--------------------------|
|  | Produit français                 |  | Produit de la Mer Durable       |  | Plat végétarien                    |  | Viande de bœuf charolais |
|  | Issu de l'Agriculture Biologique |  | Appellation d'origine contrôlée |  | Œuf de poules élevées en plein air |  | Nouvelle recette         |
|  | Label Rouge                      |  | Marée fraîche                   |  | Décongelé                          |  | Fait maison              |





**LUNDI**

Soupe de légumes  
aux vermicelles\*

Gluten, Lait

Betteraves rouges en  
vinaigrette

Moutarde, Sulfites

Aiguillettes de poulet  
au curry

Moutarde, Lait

Riz à l'indienne (riz,  
lentilles, petits légumes,  
épices tandoori)

Céleri

Coulommiers

Lait

Mousse au chocolat  
au lait\*

Lait, Soja

Fruit de saison

Pas d'allergène

**MARDI**

Saucisson à l'ail

Pas d'allergène

Pâté de volaille\*

Pas d'allergène

Rôti de veau au jus

Pas d'allergène

Pommes de terre  
vapeur

Pas d'allergène

Haricots verts

Pas d'allergène

Fromage blanc sucré

Lait

Fruit de saison au choix

Pas d'allergène

**MERCREDI**

Œuf dur mayonnaise

Œuf, Moutarde, Sulfites

Croque-monsieur au  
thon

Gluten, Lait, Poisson

Salade verte et  
vinaigrette

Moutarde, Sulfites

Saint Paulin

Lait

Milkshake poire cassis\*

Lait

Fruit de saison

Pas d'allergène

**JEUDI**

Concombres en  
vinaigrette\*

Moutarde, Sulfites

Taboulé

Gluten

Saucisse chipolatas

Pas d'allergène

Saucisse de volaille  
façon chipolatas

Gluten, Lait

Purée de carottes

Lait

Yaourt nature sucré

Lait

Tarte aux griottes\*

Lait, Œuf, Gluten

Fruit de saison

Pas d'allergène

**VENDREDI**

Tomates concassées  
et chips tortilla\*

Pas d'allergène

Salade verte et  
croûtons en  
vinaigrette

Gluten, Moutarde, Sulfites

Nuggets à l'emmental  
crispidor

Œuf, Gluten, Lait

Gnocchis

Gluten

Brocolis

Pas d'allergène

Fromage Petit moulé  
ail et fines herbes

Lait

Fruit de saison au  
choix

Pas d'allergène



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.  
100% des fruits et légumes frais sont BIO.  
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.  
L'élément suivi d'une étoile\* correspond au choix maternelles.

|         |                                  |                                 |                                    |                          |
|---------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|--------------------------|
| Légende | Produit français                 | Produit de la Mer Durable       | Plat végétarien                    | Viande de bœuf charolais |
|         | Issu de l'Agriculture Biologique | Appellation d'origine contrôlée | Œuf de poules élevées en plein air | Nouvelle recette         |
|         | Label Rouge                      | Marée fraîche                   | Décongelé                          | Fait maison              |





La cuisine fait son cinéma

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|---|---|---|--|--|
| Galantine de volaille et cornichons*<br><i>Moutarde, Soja, Gluten</i> | Carottes râpées en vinaigrette*<br><i>Moutarde, Sulfites</i>      | Feuilleté au fromage fondu<br><i>Gluten, Lait</i> | Tartine au Maroilles : Bienvenue chez les Ch'tis<br><i>Gluten, Lait</i>            | Céleri rémoulade*<br><i>Moutarde, Sulfites, Céleri, Œuf</i>      |
| Salami et cornichon<br><i>Moutarde, Lait</i>                          | Macédoine mayonnaise<br><i>Lait, Œuf, Moutarde, Sulfites</i>      |   | Soupe au chou : La soupe aux choux<br><i>Céleri, Lait</i>                          | Brocolis mimosa en vinaigrette<br><i>Œuf, Moutarde, Sulfites</i> |
| Merlu sauce citron<br><i>Céleri, Poisson, Gluten, Lait</i>            | Omelette à l'emmental<br><i>Œuf, Lait</i>                         | Sauté de bœuf au caramel<br><i>Sulfites</i>       | Spaghettis aux boulettes de bœuf : La Belle et le Clochard<br><i>Gluten / Soja</i> | Jambon blanc/Jambon de dinde<br><i>Pas d'allergène</i>           |
| Riz<br><i>Pas d'allergène</i>   | Semoule<br><i>Gluten</i>  | Pommes de terre vapeur<br><i>Pas d'allergène</i>  | Ratatouille : Ratatouille<br><i>Pas d'allergène</i>                                | Pommes de terre quartier avec peau<br><i>Pas d'allergène</i>     |
| Haricots beurre<br><i>Pas d'allergène</i>                             | Sauce tomate<br><i>Pas d'allergène</i>                            | Courgettes<br><i>Pas d'allergène</i>              |  | Carottes<br><i>Pas d'allergène</i>                               |
| Yaourt aromatisé<br><i>Lait</i>                                       | Petit fromage blanc aux fruits<br><i>Lait</i>                     | Fromage fondu Croc'lait<br><i>Lait</i>            | Petit fromage frais sucré<br><i>Lait</i>   | Pont l'Evêque<br><i>Lait</i>                                     |
| Fruit de saison au choix<br><i>Pas d'allergène</i>                    | Compote pomme abricot allégée en sucre*<br><i>Pas d'allergène</i> | Fruit de saison<br><i>Pas d'allergène</i>         | Donut's : Les Simpsons<br><i>Gluten, Lait, Œuf</i>                                 | Crème dessert saveur vanille*<br><i>Lait</i>                     |
|   | Fruit de saison<br><i>Pas d'allergène</i>                         |   | Fruit de saison<br><i>Pas d'allergène</i>  | Fruit de saison<br><i>Pas d'allergène</i>                        |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.  
100% des fruits et légumes frais sont BIO.  
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.  
L'élément suivi d'une étoile\* correspond au choix maternelles.













|  |                                  |  |                                 |  |                                    |  |                          |
|--|----------------------------------|--|---------------------------------|--|------------------------------------|--|--------------------------|
|  | Produit français                 |  | Produit de la Mer Durable       |  | Plat végétarien                    |  | Viande de bœuf charolais |
|  | Issu de l'Agriculture Biologique |  | Appellation d'origine contrôlée |  | Œuf de poules élevées en plein air |  | Nouvelle recette         |
|  | Label Rouge                      |  | Marée fraîche                   |  | Décongelé                          |  | Fait maison              |





| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|---|---|--|---|
|  Betteraves rouges et maïs en vinaigrette<br>Moutarde, Sulfites | Salade verte et oignons frits en vinaigrette<br>Gluten, Moutarde, Sulfites                        | Concombres en vinaigrette<br>Moutarde, Sulfites                 | Salade de pommes de terre et tomate sauce ravigote<br>Moutarde, Sulfites   | Salade coleslaw<br>Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait  |
| Portion de colin  pané au riz soufflé<br>Gluten, Poisson        | Boulettes de mouton et bœuf à l'orientale<br>Gluten, Soja   | Rôti de veau sauce chasseur<br>Pas d'allergène                  | Pané à l'emmental <br>Œuf, Gluten, Lait | Sauté de dinde sauce aigre douce<br>Sulfites  |
| Pâtes <br>Gluten<br>Epinards à la crème<br>Gluten, Lait         | Mélange 5 céréales<br>Gluten, Soja<br>Légumes couscous<br>Céleri, Moutarde                        | Purée de pomme de terre<br>Lait<br>Brocolis<br>Pas d'allergènes | Blé<br>Gluten<br>Ratatouille<br>Pas d'allergène  | Riz<br>Pas d'allergène<br>Petits pois<br>Pas d'allergène  |
| Fromage frais Petit Cotentin<br>Lait   | Cantal <br>Lait | Petit fromage blanc aux fruits<br>Lait                          | Yaourt nature sucré <br>Lait          | Fromage frais Tartare<br>Lait   |
| Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel*<br>Lait<br>Fruit de saison<br>Pas d'allergène   | Banane et topping caramel*<br>Pas d'allergène<br>Fruit de saison<br>Pas d'allergène               | Fruit de saison au choix<br>Pas d'allergène                     | Smoothie pomme poire ananas*<br>Pas d'allergène<br>Fruit de saison<br>Pas d'allergènes                                     | Beignet parfum chocolat noisette* <br>Gluten, Lait, Œuf, Soja, Fruits à coque<br>Fruit de saison<br>Pas d'allergènes |





Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.  
 100% des fruits et légumes frais sont BIO.  
 Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.  
 L'élément suivi d'une étoile\* correspond au choix maternelles.

| Légende  |  Produit français                |  Produit de la Mer Durable          |  Plat végétarien  |  Viande de bœuf charolais |
|--|---|--|--|--|
|  Issu de l'Agriculture Biologique |  Appellation d'origine contrôlée |  Œuf de poules élevées en plein air |  Nouvelle recette |  |
|  Label Rouge                      |  Marée fraîche                   |  Décongelé                          |  Fait maison      |  |

















## Vacances scolaires

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI | JEUDI   | VENDREDI   |
|--|---|----------|---|--|
| Crêpe à l'emmental<br>Gluten, Œuf, Lait  | Salade de tomates en vinaigrette<br>Moutarde, Sulfites  | Férié    | Carottes râpées en vinaigrette<br>Moutarde, Sulfites  | Concombre façon tzatziki<br>Lait   |
|  Pâtes sauce tomate façon bolognaise à l'égrené végétal<br>Lait, Gluten |  Pizza reine (dés de volaille, mozzarella, tomate)<br>Gluten, Lait |          | Filet de colin d'Alaska sauce crème et champignons <br>Lait, Poisson, Sulfites | Sauté de bœuf sauce printanière (oignons, carottes, thym)<br>Pas d'allergène |
|  | Salade verte et vinaigrette<br>Moutarde, Sulfites   |          | Pommes de terre vapeur<br>Pas d'allergène   | Blé aux petits légumes<br>Gluten   |
| Fromage blanc sucré<br>Lait  | Fromage frais fouetté  Chanteneige<br>Lait                       |          | Haricots verts<br>Pas d'allergène   | Yaourt aromatisé<br>Lait   |
| Fruit de saison au choix<br>Pas d'allergènes   | Compote pomme fraise allégée en sucre*<br>Pas d'allergène<br>Fruit de saison<br>Pas d'allergènes  |          | Ile flottante*<br>Lait, Œuf   | Fruit de saison au choix<br>Pas d'allergènes                                 |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.  
 100% des fruits et légumes frais sont BIO.  
 Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.  
 L'élément suivi d'une étoile\* correspond au choix maternelles.

| Légende  |  Produit français                |  Produit de la Mer Durable          |  Plat végétarien  |  Viande de bœuf charolais |
|--|---|--|--|--|
|  Issu de l'Agriculture Biologique |  Appellation d'origine contrôlée |  Œuf de poules élevées en plein air |  Nouvelle recette |  |
|  Label Rouge                      |  Marée fraîche                   |  Décongelé                          |  Fait maison      |  |

