

LEUDEVILLE

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	palets fromager chèvre	betteraves mimosa	chou rouge BIO rémoulade	carottes râpées
émincés de poulet issu de LR sauce tandoori <i>galette de légumes façon ratatouille</i>	saucisses* et flageolets  <i>saucisses végétal et flageolets</i>	sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne <i>garniture provençale végétal</i>	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé	pépites de colin doré aux céréales et citron <i>tortilla</i>
pommes de terre rissolées		carottes CE2 persillées et blé doré	yaourt arôme local et circuit court CE2 (Perche)	chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt
suisse aux fruits BIO	yaourt sucré	coulommiers		gouda
brioche des rois aux pépites chocolat	fruit frais BIO #	ananas frais	fruit frais	gélifié parfum vanille nappé caramel
<b>goûters :</b> baguette fromage à tartiner fruit frais	<b>goûters :</b> céréales lait nature	<b>goûters :</b> baguette confiture fraise liégeois parfum chocolat	<b>goûters :</b> moelleux citron fromage frais sucré	<b>goûters :</b> baguette pâte à tartiner fruit frais

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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles  
menu végétarien  
BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

LEUDEVILLE

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 12 au 16 janvier 2026

## LUNDI

taboulé

paupiette au veau sauce façon  
marengo

*palet fromager emmental*

**trio de légumes BIO**

**fromage frais nature BIO #  
et sucre**

fruit frais

**goûters :**

pain de mie  
gelée groseille

## MARDI

pâté de campagne\* (et  
cornichon)

œufs durs BIO et mayonnaise

**pilon de poulet**

*crousti' blé*

purée de potiron CE2 et de  
pdt

yaourt aux fruits mixés

fruit frais

**goûters :**

croissant  
spécialité pomme mirabelle

## MERCREDI

céleri rémoulade

**hoki pané et citron**

*galette de légumes façon falafel*

riz et fondue de chou vert

bûche au lait de mélange

mousse chocolat au lait

**goûters :**

cake rocher framboise  
yaourt sucré

## JEUDI

**SAVOIE**

*velouté poireaux et pdt*

*gratin de pommes de terre  
façon tartiflette\**

*gratin savoyard végété*

*petit fromage frais arôme*

*grillé aux pommes*

**goûters :**

baguette  
fromage tranchette  
fruit frais

## VENDREDI

achard (carottes et chou  
blanc)

**omelette BIO sauce façon  
piperade**

pommes façon sarladaise

**fromage à tartiner BIO #**

**purée de pommes BIO**

**goûters :**

baguette  
barres chocolat noir x1 et beurre  
fruit frais

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

### Légendes :

VBV = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau  
2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	chou rouge BIO rémoulade	<u>œufs dur BIO et mayonnaise</u>	salade verte	betteraves vinaigrette
émincés de poulet issu de LR sauce abricot	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	sauté de porc* sauce colombo		haché au saumon sauce catalane
tarte aux poireaux	<u>omelette BIO et ketchup</u>	boulettes végétales BBC	parmentier végété aux fèves et pois BIO	pois chiches à la catalane
coquillettes BIO	frites	lentilles CE2 (et carottes CE2)		semoule et courgettes à la provençale
yaourt BIO parfum vanille	saint nectaire AOP	tomme individuelle	fromage frais sucré	mimolette
fruit frais	crème dessert BIO chocolat local cc	fruit frais	gâteau au chocolat	banane
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
cake écorces d'orange à la coupe local cc	pain de mie confiture prune	brioche tranches x2 petit fromage frais arôme	baguette fromage à tartiner fruit frais	baguette barre chocolat lait pêche au sirop
lait nature				

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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles  
menu végétarien  
BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

LEUDEVILLE

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon) <i>salade de blé (blé, maïs, olives)</i>	carottes râpées à l'orange	salade de lentilles	chou blanc rémoulade	<b>velouté aux légumes BIO</b>
<b>rôti de porc* issu de LR</b> <b>sauce caramel</b> <i>pizza fromage (emmental)</i>	cordon bleu <i>bouchées de blé</i>	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue <i>galette de légumes façon ratatouille</i>	<b>pavé de colin d'alaska sauce</b> <b>homardine</b> <i>chili sin carne</i>	tarte aux 3 fromages (emmental)
<b>haricots verts BIO</b> <b>(échalotes)</b>	brocolis au gratin et pdt	purée potimarron et pdt	riz	épinards sauce blanche
petit fromage frais sucré	<b>fromage blanc nature BIO #</b> <b>+ sucre</b>	fromage à tartiner	<b>gouda BIO #</b>	yaourt arôme
fruit frais	madeleine au miel local circuit court	fruit frais	chou parfum vanille	<b>fruit frais BIO #</b>
<b>goûters :</b> baguette fromage tranchette spécialité pommes abricot	<b>goûters :</b> céréales lait nature	<b>goûters :</b> baguette confiture fraise crème dessert parfum vanille	<b>goûters :</b> baguette pâte à tartiner fruit frais	<b>goûters :</b> pain au chocolat lait nature

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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles  
**menu végétarien**  
BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

LEUDEVILLE

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>CHANDELEUR</b>				
taboulé BIO	velouté de légumes BIO	laitue iceberg	chou blanc rémoulade	roulade de volaille pistachée et cornichon œufs durs BIO et mayonnaise
émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge boulettes de blé façon thaï	sauté de bœuf VBF sauce cacao falafels	saucisses de strasbourg* saucisses végétales	garniture couscous végé	colin d'alaska pané et citron palets fromager chèvre
batonnière aux carottes jaunes	purée de pommes de terre	flageolets CE2 à la tomate	semoule BIO	chou-fleur CE2 au gratin et pdt
suisse aux fruits BIO	edam BIO #	coulommiers	chaource AOP	yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)
crêpe	fruit frais	liégeois parfum vanille	banane	fruit frais
<b>goûters :</b> baguette fromage à tartiner fruit frais	<b>goûters :</b> pain de mie gelée groseille	<b>goûters :</b> galette bretonne fruit frais	<b>goûters :</b> baguette barre chocolat lait compote pomme coing	<b>goûters :</b> pain de mie produit laitier frais

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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles  
menu végétarien  
BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2  
pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées vinaigrette aux agrumes	velouté potiron	céleri sauce cocktail	salade de maïs au thon <i>macédoine mimosa</i>	salade de lentilles
<b>rôti de porc* sauce charcutière</b> <i>galette de légumes façon falafel</i>	<b>nuggets de poulet BIO</b> <i>bouchées de blé</i>	<i>poêlée de hoki doré au beurre</i> <i>garniture provençale végété</i>	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise <i>garniture de lentilles à la tomate</i>	crêpe au fromage (emmental)
choux de Bruxelles et pommes rissolées	courgettes et pdt persillées	blé doré et ratatouille	<b>coquillettes BIO</b>	haricots verts CE2 persillés
<b>gouda BIO #</b>	<b>yaourt BIO arôme pêche local circuit court</b>	fromage à tartiner	emmental à la coupe	petit fromage frais sucré
tarte pomme	fruit frais	compote de pomme HVE	<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais
<b>goûters :</b> baguette pâte à tartiner fruit frais	<b>goûters :</b> baguette fromage tranquette cocktail fruits au sirop	<b>goûters :</b> céréales lait nature	<b>goûters :</b> baguette confiture fraise gélifié parfum vanille nappé caramel	<b>goûters :</b> brioche tranches x2 yaourt arôme

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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles  
**menu végétarien**  
BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> demi pamplemousse et sucre</p> <p> ailes de poulet issu de LR</p> <p> tarte poireaux</p> <p> trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p> cantal AOP</p> <p> crème dessert BIO chocolat local cc</p> <p> <b>goûters :</b></p> <p> baguette</p> <p> barre chocolat noir x1 et beurre</p> <p> fruit frais</p>	<p> <b>NOUVEL AN CHINOIS</b></p> <p> <i>salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette au sésame)</i></p> <p> <i>nems de légumes</i></p> <p> <i>riz et bâtonnière aux haricots mungo</i></p> <p> <i>yaourt arôme</i></p> <p> <i>rocher coco local cc</i></p> <p> <b>goûters :</b></p> <p> cake miel épices à la coupe local cc</p> <p> kiwi jaune</p>	<p> salade texane (maïs, haricots rouges, tomates)</p> <p> daube de bœuf VBF</p> <p> crousti' blé</p> <p> pommes campagnardes et ketchup</p> <p> bûche au lait de mélange</p> <p> brownies</p> <p> <b>goûters :</b></p> <p> baguette</p> <p> gelée groseille</p> <p> yaourt arôme</p>	<p> velouté légumes variés</p> <p> jambon* qualité supérieur</p> <p> batonnets mozzarella</p> <p> purée de céleri CE2 et de pdt</p> <p> fromage frais sucré</p> <p> fruit frais BIO #</p> <p> <b>goûters :</b></p> <p> pain chocolat</p> <p> spécialité pomme abricot</p>	<p> betteraves vinaigrette mimosa</p> <p> boulettes de lentilles corail, patate douce, oignon</p> <p> épinards au gratin et pépinettes</p> <p> suisse aux fruits BIO</p> <p> fruit frais</p> <p> <b>goûters :</b></p> <p> pain de mie</p> <p> fromage à tartiner</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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles  
menu végétarien  
BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2  
pdt = pomme de terre

LEUDEVILLE

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 février 2026 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>filet de poulet sauce façon béarnaise <i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>rillettes de thon <i>terrine de légumes</i></p> <p>quiche lorraine* <i>tarte fromage (emmental)</i></p> <p>laitue iceberg</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade des champs (carottes et chou-fleur)</p> <p>garniture provençale végété</p> <p>semoule</p> <p>crème anglaise</p> <p>pêche au sirop</p>	<p>concombres et feta vinaigrette</p> <p>steak haché de bœuf VBF sauce poivre <i>boulettes végétales BBC</i></p> <p>côtes de blettes à la provençale et pdt</p> <p><b>fromage à tartiner BIO #</b></p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p>salade de maïs (et tomates)</p> <p>thon sauce tomate échalote <i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p><b>fusilli BIO</b></p> <p>tomme à la coupe</p> <p>fruit frais</p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner compote pomme HVE</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>brioche tranches x2 confiture prune</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>céréales lait nature</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette barre chocolat lait fromage frais arôme</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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles  
**menu végétarien**  
BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2  
pdt = pomme de terre



LEUDEVILLE

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>pilon de poulet rôti sauce américaine bouchées de blé</p> <p><b>trio de légumes BIO</b></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> <p><b>goûters :</b> cake pépites chcolat à la coupe local cc compote pomme HVE lait nature</p>	<p>palets fromagers chèvre batonnets mozzarella</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise œufs durs BIO et mayonnaise</p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p>mimolette</p> <p>fruit frais</p> <p><b>goûters :</b> baguette pâte à tartiner produit laitier frais</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette ciboulette</p> <p>pizza royale* pizza fromage (emmental)</p> <p>duo de courgettes jaune et verte persillées</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>madeleine caramel beurre salé local circuit court</p> <p><b>goûters :</b> céréales fruit frais</p>	<p>carottes râpées</p> <p>colin d'Alaska pané et citron tortilla</p> <p>petits pois CE2</p> <p><b>gouda BIO #</b></p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p> <p><b>goûters :</b> baguette beurre et miel fruit frais</p>	<p>velouté légumes verts</p> <p>mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)</p> <p><b>yaourt BIO parfum vanille</b></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p> <p><b>goûters :</b> pain de mie fromage à tartiner jus de pomme</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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles  
menu végétarien  
BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	<u>œuf dur BIO et mayonnaise</u>	concombres aux olives	salade de lentilles aux épices	salade des champs BIO (carottes BIO et chou-fleur BIO)
rôti de porc* et saucisse strasbourg * <i>saucisses végétales</i>	crousti cantal AOP	riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab	sauté de bœuf VBF sauce goulash <i>boulettes de blé façon thai</i>	haché au saumon sauce citron <i>quenelles nature sauce citron</i>
pdt et chou choucroute	chou-fleur CE2 sauce blanche	<i>riz à l'oriental végété</i>	haricots plats et pdt	<b>semoule BIO et ratatouille</b>
yaourt arôme	<b>suisse aux fruits BIO</b>	carré de l'est	edam individuel	tomme à la coupe
fruit frais	biscuit gaillardise saveur fraise	spécialité pomme abricot	<b>fruit frais BIO #</b>	liégeois parfum chocolat
<b>goûters :</b> croissant petit fromage frais sucré	<b>goûters :</b> baguette fruit frais	<b>goûters :</b> baguette pâte à tartiner fruit frais	<b>goûters :</b> gaufrette parfum chocolat cocktail de fruits au sirop lait nature	<b>goûters :</b> baguette gelée groseille fromage frais sucré

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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles  
**menu végétarien**  
BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 mars 2026

## LUNDI

salade du boucher\* (pdt,  
cervelas\*, ciboulette)  
salade de mezze penne au curry

émincés de poulet issu de LR  
sauce créole

galette de légumes façon ratatouille

haricots verts BIO (échalote  
et persil)

yaourt arôme local et cc CE2  
(Perche)

fruit frais

goûters :

pain de mie  
fromage à tartiner

## MARDI

**MENU Irlande Saint Patrick**

salade verte vinaigrette à la  
menthe

shepherd's pie au bœuf VBF

shepherd's pie végété

bûche au lait de mélange

crème dessert saveur  
pistache

goûters :

brioche tranches x2  
produit laitier frais

## MERCREDI

velouté poireaux et pdt

cubes de colin d'Alaska sauce  
crémeuse

tarte aux 3 fromages

beignets de légumes

fromage frais sucré

fruit frais

goûters :

baguette  
confiture fraise  
gélifié parfum vanille

## JEUDI

betteraves vinaigrette mimosa

saucisses \* sauce rougail

chili sin carne

riz et haricots rouges  
(séparés)

fromage à tartiner

banane BIO #

goûters :

céréales  
lait nature

## VENDREDI

salade de pépinettes  
printanière

falafels et sauce blanche  
froide ciboulette

julienne de légumes  
(carottes, courgettes,  
céleri, chou-fleur)

gouda BIO #

éclair parfum chocolat

goûters :

baguette  
pâte à tartiner  
fruit frais

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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

LEUDEVILLE

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	pâté de foie* et cornichon <i>terrine de légumes</i>	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	chou blanc rémoulade	velouté de légumes BIO
rôti de porc* issu de LR sauce robert <i>bouchées de blé</i>	émincés de poulet sauce à l'indienne <i>crêpe aux champignons</i>	cheeseburger VBF		poêlée de hoki doré au beurre
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes	omelette BIO	garniture provençale végété	tortilla
camembert	edam à la coupe	frites et ketchup	yaourt BIO sucré local circuit court	épinards sauce blanche et riz
mousse chocolat	fruit frais BIO #	petit fromage frais arôme	lingot marbré local circuit court	fromage croc lait BIO #
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette confiture abricot petit fromage frais arôme	moelleux citron produit laitier frais	baguette barre chocolat au lait pêche au sirop	baguette fromage à tartiner fruit frais	pain chocolat produit laitier frais

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 = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles  
menu végétarien  
BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2  
pdt = pomme de terre