



AUSSONNE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes méditerranéenne	Carottes râpées	Surimi mayonnaise	Courgettes râpées	Persillade de pomme de terre
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Boulette tomate basilic	Tajine de dinde	Chipolatas au jus*	Calamars à la romaine
Accompagnement	Ratatouille	Purée de pomme de terre	Choux fleurs persillés	Coquillettes	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt sucré	Carré ligueil à couper	Tartare	Petit suisse aromatisé	Gouda
Dessert	Fruit	Mousse chocolat	Pêche au sirop	Mini cake à la fraise	Fruit
Sans viande	Galette quinoa provençale		Filet de colin sauce niçoise	Omelette	

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

- Salade de pâtes méditerranéenne :** pâtes, olives noires, tomates, vinaigrette, herbes de provence
Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

NOS SAUCES :

- Sauce tajine :** roux blanc, tomate concentré, raisins secs, pois chiches, courgettes, aubergines, carottes, abricots secs, épices orientales

* Présence de porc

-  Oeuf de France
-  Label rouge
-  Pêche responsable
-  Haute valeur environnementale
-  Agriculture biologique

-  AOP
-  Fabriqué en Aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.



AUSSONNE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	Betteraves échalottes	Salade de riz	Tomates quartiers	Taboulé	MELON
Plat principal	 Sauté de poulet tandoori	Escalope de poulet panée 	Gnocchi à la crème	 Filet de colin sauce citron	JAMBON BLANC*
Accompagnement	Blé 	Julienne de légumes 	***	Carottes méridionales	SALADE ARLEQUIN
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Edam	Camembert à couper	Carré président	PETIT SUISSE SUCRÉ
Dessert	Palmier	Fruit	Compote de pomme 	Flan Pâtissier	FRUIT 

Sans viande

Hoki sauce Nantua

Escalope panée végétale

Oeuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de riz : riz, tomates, maïs, mayonnaise

Taboulé : semoule, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron

Salade arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

NOS SAUCES :

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

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

* présence de porc

 Oeuf de France

 Produit fermier

 Pêche responsable

 Haute valeur environnementale

 Agriculture biologique

-  AOP
-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.



AUSSONNE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Crêpe au fromage	Concombre vinaigrette	Tomate croq sel	Salade de blé
Plat principal		Aiguillette de poulet au jus	Saucisse aveyronnaise*	Nuggets de poisson	Pizza au fromage
Accompagnement		Courgettes béchamel	Pennes	Potatoes	Haricots beurre persillés
Produit laitier		Vache qui rit	Yaourt sucré	Petit moulé	Emmental
Dessert		Flan vanille	Fruit	Mousse au citron	Fruit
Sans viande		Gratin de quenelles lyonnaise	Œuf dur sauce aurore		

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

- AOP
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

- * présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Haute valeur environnementale
- Agriculture biologique

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.



AUSSONNE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées au citron		TOMATES QUARTIERS	Taboulé	Melon
Plat principal	Paupiette de veau sauce forestière		JAMBON BLANC*	Palet végétarien à l'italienne	Paëlla au poulet
Accompagnement	Semoule		SALADE BLÉ PROVENÇAL 	Carottes persillées 	***
Produit laitier	Fromage blanc nature		EDAM	Le Roussot à couper	Yaourt aromatisé 
Dessert	Confiture		MAESTRO VANILLE	Fruit	Crumble aux pommes

Sans viande

Hoki sauce bonne femme

Surimi mayonnaise

Paëlla au poisson

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs
 ● Légumes & fruits
 ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 ● produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Taboulé : semoule, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron

Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Paëlla au poulet : riz, poivrons, petits pois, cocktail de fruit de mer, haut de cuisse, tomate

NOS SAUCES :

Sauce forestière : roux blanc, champignons, carottes, crème

Sauce bonne femme : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, crème, échalotte

* présence de porc

 Œuf de France

 Label rouge

 Pêche responsable

 Haute valeur environnementale

 Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. 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.



AUSSONNE

LUNDI

CLSH

MARDI

CLSH

MERCREDI

CLSH

JEUDI

RENTRÉE SCOLAIRE

VENDREDI

Entrées				Betteraves vinaigrette 	Salade de riz arlequin
Plat principal				Cœur de scarole	Farfalles au poulet
Accompagnement				 Lasagnes bolognaise	 Poisson meunière
Produit laitier				***	Haricots verts persillés 
Desserts				Yaourt sucré 	Chanteneige
				Fruit	Flan vanille 
				Fruit 2	Flan chocolat

Sans viande

Lasagne ricotta épinards chèvre

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers



NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Salade de riz arlequin : riz, petits pois, maïs, vinaigrette

Farfalles au poulet : pâtes, émincé de poulet, concombre, fromage blanc, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce au miel : roux blanc, miel, crème, oignon

* présence de porc

 Œuf de France

 Label rouge

 Pêche responsable

 Haute valeur environnementale

 Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

AUSSONNE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Carottes râpées	 Pâté de campagne*	Melon	Tomates mozzarella
Plat principal	Salade Marco Polo	Céleri rémoulade	 Oeuf mayonnaise	Radis croq'sel	Cœur de laitue
Accompagnement	Jambon grill sauce au poivre*	 Blanquette de dinde	 Boulette de bœuf sauce provençale	 Filet de colin sauce thym citron	Hachis végétal aux lentilles
Produit laitier	Choux fleurs persillés 	Blé 	Courgettes méridionales 	Riz jaune	***
Dessert	Petit suisse sucré	Camembert à couper 	Petit moulé	Fromage blanc vanille	Vache qui rit 
	Fruit	Compote pomme pêche 	Maestro chocolat	Fruit	Beignets choco noisette
	Fruit 2	Compote pomme banane	Maestro vanille	Fruit 2	
Sans viande	Galette quinoa provençale	Quenelles lyonnaise sauce tomate	Oeuf mayonnaise/ Boulette végétale sauce provençale		

Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et oeufs
  Légumes & fruits
  Produits céréaliers, féculents et légumes secs
  produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Taboulé : semoule, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron

Salade Marco Polo : pâtes, surimi, poivrons rouges, mayonnaise

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, concentré de tomate

NOS SAUCES :

Sauce au poivre : roux blanc, crème, poivre

Sauce blanquette : roux blanc, bouillon de volaille, champignons, carottes, crème

Sauce provençal : bouillon de boeuf, concentré de tomate, pulpe de tomate, herbes de provence, roux blanc

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

* présence de porc

 Oeuf de France

 Label rouge

 Pêche responsable

 Haute valeur environnementale

 Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

AUSSONNE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes napolì	Betteraves échalottes 	Persillade de pomme de terre	Concombre vinaigrette 	Crêpe au fromage
Plat principal	Blé provençal	Coleslaw	Pennes napolitaine	Macédoine	Crêpe au jambon*
Accompagnement	Pizza au fromage	 Saucisse aveyronnaise*	 Haut de cuisse rôti (émincé maternelle)	 Gardiane de bœuf	 Nuggets de poisson
Produit laitier	Légumes du marché	Lentilles cuisinées	Haricots beurre persillés 	Tortis 	Choux de Bruxelles
Dessert	Coulommiers à couper 	Yaourt nature 	Gouda 	Petit suisse aromatisé 	Carré président
	Compote de pomme 	Confiture	Fruit	Cookie  	Fruit 
	Compote pomme abricots	Crème de marron	Fruit 2	Madeleine	Fruit 2
Sans viande		Galette quinoa provençale	Colin sauce aurore	Omelette	

Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et oeufs
  Légumes & fruits
  Produits céréaliers, féculents et légumes secs
  produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de pâtes napolì : pâtes tricolores, tomates, maïs, vinaigrette

Blé provençal : blé, tomates, poivrons, carottes, olives noires, vinaigrette

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, sauce coleslaw

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

NOS SAUCES :

Sauce gardiane : vin rouge, carottes, bouillon de boeuf, laurier, herbes de provence, roux blanc



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

* présence de porc

 Œuf de France

 Label rouge

 Pêche responsable

 Haute valeur environnementale

 Agriculture biologique



AUSSONNE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ANIMATION NET ZÉRO

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Rosette*	Tomates quartiers	Salade de blé	Courgettes râpées
Plat principal	Duo de crudités Sauté de porc au cidre*	Œuf mayonnaise Paupiette de veau sauce forestière	Radis croq'sel Filet de colin sauce niçoise	Risoni aux petits légumes Palet végétarien à l'italienne	Cœur de scarole Parmentier de canard
Accompagnement	Boullgour	Julienne de légumes	Riz	Haricots verts persillés	***
Produit laitier	Pointe de brie à couper	Petit suisse sucré	Vache Picon	Yaourt aromatisé	Emmental
Dessert	Compote pomme fraise Compote pomme ananas	Fruit Fruit 2	Mousse au chocolat Crème caramel	Fruit Fruit 2	Gâteau Basque Tarte aux poires
	Sans viande Hoki sauce bonne femme	Œuf mayonnaise/Pané sarrasin lentilles			Brandade de morue

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Duo de crudités : carottes, céleri, vinaigrette

Risoni aux petits légumes : pâtes, maïs, tomates, courgettes, poivrons

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

NOS SAUCES:

Sauce au cidre : roux blanc, fond brun, cidre, crème

Sauce forestière : roux blanc, champignons, carottes, crème

Sauce niçoise : fumet de poisson, concentré de tomate, pulpe de tomate, olive noire, roux blanc, herbes de provence

* présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



AUSSONNE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette 	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Concombre maïs	Crêpe au jambon*	Tomate croq sel 
Plat principal	 Carbonade de bœuf	Taboulé	 Haut de cuisse rôti (émincé maternelle)	Crêpe tomate mozzarella	Coleslaw
Accompagnement	Semoule 	Veggie burger	Duo pomme de terre/carottes	Calamars à la romaine	Sauce carbonara*
Produit laitier	Carré frais 	Choux fleurs béchamel 	Carré ligueil à couper	Ratatouille	Pennes
Dessert	Fruit 	Yaourt sucré 	Maestro chocolat 	Petit suisse aromatisé 	Tartare
	Fruit 2	Mini roulé à la fraise	Maestro vanille	Fruit	Flan vanille 
	Fruit 2	Moelleux fourré au chocolat		Fruit 2	Flan caramel

Sans viande

Colin sauce citron

Tarte au fromage

Crêpe tomate mozzarella

Gratin de quenelles lyonnaise

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs
 ● Légumes & fruits
 ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 ● produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomate, olives noire, vinaigrette, herbes de provence

Taboulé : semoule, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, sauce coleslaw

NOS SAUCES:

Sauce carbonade : pain d'épices, bière, bouillon de boeuf, roux blanc

Sauce carbonara : roux blanc, crème, lardons

* présence de porc
 Œuf de France
 Label rouge
 Pêche responsable
 Haute valeur environnementale
 Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

AUSSONNE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Persillade de pomme de terre	Chou blanc vinaigrette 	Mortadelle*	Roulé au fromage	Salade de riz mexicaine
Plat principal	Farfalles au poulet	Radis beurre	Surimi mayonnaise	Quiche lorraine*	Salade Marco Polo
Accompagnement	Escalope viennoise	Sauté de dinde au curry 	Wings de poulet fermier 	Hachis végétal aux lentilles	 Colin poêlé
Produit laitier	Petit pois carottes	Blé 	Epinards béchamel	***	Courgettes persillées
Dessert	Petit suisse sucré	Chanteneige 	Yaourt aux fruits mixés	Saint Paulin	Petit moulé
	Fruit 	Mousse au chocolat 	Fruit 	Compote de pomme 	Flan vanille
	Fruit 2	Crème vanille	Fruit 2	Compote pomme mirabelle	Flan chocolat
Sans viande	Croq'fromage	Boulette tomate basilic	Surimi mayonnaise/Omelette		

Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et oeufs
  Légumes & fruits
  Produits céréaliers, féculents et légumes secs
  produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

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

Farfalles au poulet : pâtes, émincé de poulet, concombre, fromage blanc, vinaigrette

Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouges, maïs, vinaigrette, épices chili

Salade Marco Polo : pâtes, surimi, poivrons rouges, mayonnaise

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, concentré de tomate

NOS SAUCES:

Sauce curry: roux blanc, crème, bouillon de volaille, curry

* présence de porc

 Label rouge

 Label rouge

 Label rouge

 Label rouge

 Label rouge



Label rouge



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 10 au 14 Octobre 2022

La semaine des saveurs - Le marché créole



AUSSONNE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées au citron	Blé provençal	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Cœur de batavia
Plat principal	Duo de crudités CARI DE POULET	Risoni aux petits légumes ROUGAIL SAUCISSE*	Concombre à la crème COLIN SAUCE COLOMBO	Crêpe au jambon Escalope viennoise	Macédoine Gratin de tortis à la provençale
Accompagnement	RIZ CRÉOLE	Haricots beurre méridional	Semoule	Brocolis persillés	***
Produit laitier	Camembert à couper	Yaourt nature	Petit suisse aromatisé	Petit moulé	Edam
Dessert	Fruit Fruit 2	Confiture Crème de marron	Fruit Fruit 2	MOUSSE AU CITRON	TARTE BANANE CHOCOLAT
Sans viande	Cari de poisson	Tarte au fromage		Escalope panée végétale	

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs
 Légumes & fruits
 Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Salade de blé provençal : blé, poivrons, tomates, vinaigrette

Risoni aux petits légumes : pâtes, maïs, tomates, courgettes, poivrons

Gratin de tortis à la provençale : pâtes, ratatouille, emmental râpé

NOS SAUCES :

Sauce rougail : tomate concentré, pulpe de tomate, oignon, piment moulu

Sauce colombo : fumet de poisson, roux blanc, crème, épice colombo

Sauce cari : vin blanc, roux blanc, tomate pulpe, curcuma, thym bouillon de volaille



* présence de porc

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Haute valeur environnementale

Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

AUSSONNE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Piémontaise	Chou rouge vinaigrette 	Salade de pâtes arlequin	Cœur de scarole	Pâté de campagne* 
Plat principal	Taboulé Cordon bleu 	Coleslaw Paupiette de veau sauce moutarde	Riz niçois Bœuf bourguignon 	Céleri rémoulade Tortellini provençal 	Œuf mayonnaise 
Accompagnement	Choux fleurs persillés 	Boulgour 	Légumes du marché	***	Ratatouille 
Produit laitier	Vache Picon	Yaourt aux fruits mixés	Carré président	Petit suisse aromatisé 	Coulommiers à couper 
Dessert	Fruit  Fruit 2	Palmier Madeleine	Compote pomme fraise  Compote pomme banane	Fruit  Fruit 2	Flan caramel Flan vanille
Sans viande	Pané sarrasin lentilles poireaux	Hoki sauce Nantua	Pizza au fromage		Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et oeufs
 Légumes & fruits
 Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 produits laitiers

NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

Piémontaise : pomme de terre, tomate, cornichon, mayonnaise

Taboulé : semoule, tomates, raisin sec, poivrons, menthe, jus de citron

Coleslaw : carottes râpées, chou blanc, sauce coleslaw

Salade de pâtes arlequin : pâtes, petits pois, maïs, vinaigrette

NOS SAUCES :

Sauce moutarde : roux blanc, moutarde, crème, bouillon de boeuf

Sauce bourguignon : roux blanc, vin rouge, laurier, carottes, bouillon de boeuf

* présence de porc

 Œuf de France

 Label rouge

 Pêche responsable

 Haute valeur environnementale

 Agriculture biologique



AOP



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2