

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	carottes râpées	accras de morue	taboulé (à la semoule BIO)	salade verte
boulettes de bœuf VBF sauce poivre vert	tarte au fromage (emmental)	rôti de poulet froid et ketchup	nuggets de poulet	hoki MSC (plein filet) doré au beurre
beignets de chou-fleur	poêlée de légumes BIO et pdt BIO	coquillettes	épinards au gratin (pdt)	purée de pommes de terre
fromage à tartiner BIO	yaourt sucré BIO local et circuit court	coulommiers	fromage frais arôme	Chaource AOP
gâteau fourré fraise	fruit frais de saison	fruit frais de saison	fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre fruit frais	riz soufflé lait nature	marbré jus de fruit	pain de mie fromage à tartiner	baguette confiture abricot 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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates)	melon	céleri rémoulade	<i>Repas Portugais</i> <i>accras de morue</i>	salade de lentilles (échalotes, ciboulette)
calamars à la romaine	steak haché VBF sauce tomate	émincés de poulet sauce façon suprême	<i>feijoada (saucisses rondelles* et haricots rouges)</i>	omelette BIO
haricots verts CEE2	pomme de terre façon sarladaise	brocolis CEE2 (pdt)	<i>feijoada à la volaille</i>	tortis BIO et ratatouille
suisse aux fruits BIO	pont l'évêque AOP/AOC	fromage à tartiner	yaourt arôme vanille BIO	camembert
fruit frais BIO	gélifié saveur vanille	brownie	<i>tarte au flan</i> <i>sirop de grenadine</i>	fruit frais de saison
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
biscuits fourrés fraise x2 compote pomme	baguette barre chocolat noir x2 fruit frais	pain de mie beurre	baguette fromage tranchette fruit frais	pain chocolat jus de fruit

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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
macédoine	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	laitue iceberg	concombres cubes sauce aneth	carottes râpées BIO
daube de bœuf VBF sauce provençale	ailles de poulet LR	haché au veau sauce barbecue	tarte méditerranéenne	cubes de colin d'Alaska MSC sauce créole
semoule BIO	petits pois CEE2 et carottes	purée de pomme de terre et céleri	batonnière aux haricots plats	riz BIO
mimolette	fromage frais sucré	montcendre	suisse aux fruits BIO	cantal AOP/AOC
fruit frais de saison	fruit frais de saison	liégeois au chocolat	biscuit	spécialité pomme banane
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette confiture fraise crème dessert parfum vanille	baguette fromage à tartiner poire au sirop	brioche tranches x2 fruit frais	céréales au miel lait nature	baguette pâte à tartiner 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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 2 au 6 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte	céleri rémoulade	salade maïs et tomates	pizza emmental	taboulé
lasagnes au bœuf VBF	omelette BIO sauce florentine	filet de poulet sauce estragon	jambon* de qualité supérieure <i>rôti de poulet</i>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre
	semoule BIO et épinards sauce blanche	beignets de salsifis	gratin de chou fleur CEE2 (pdt)	petits pois CEE2
yaourt sucré BIO	fromage ovale	chaource AOP/AOC	petit fromage frais sucré	gouda BIO
fruit frais de saison	moelleux saveur chocolat	fruit frais de saison	fruit frais BIO	flan saveur vanille nappé caramel
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage tranchette jus de fruit	baguette beurre fruit frais	biscuit >30g jus de fruit	pain de mie barre chocolat lait	croissant 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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 13 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage aux légumes variés	tomates vinaigrette	concombres vinaigrette	laitue iceberg	salade de farfalles et cubes de fromage
sauté de bœuf VBF sauce curry	saucisses de francfort* et ketchup <i>saucisses de volaille</i>	boulettes agneau sauce thym	émincés de poulet label et riz à l'oriental (plat complet)	boulettes de blé panées façon thaï
carottes BIO et pdt BIO	purée de pdt	flageolets aux oignons		haricots verts CEE2
fromage frais sucré	fromage à tartiner BIO	pointe de brie	Saint Nectaire AOP / AOC	yaourt arôme framboise BIO local et circuit court
fruit frais de saison	spécialité pomme abricot	crème dessert saveur vanille	banane	fruit frais BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner jus de fruit	riz soufflé lait nature	marbré fruit frais	baguette confiture prune suisse arôme	baguette fromage à tartiner spécialité pomme fraise

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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 octobre 2023 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes BIO</p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>chou fleur BIO sauce blanche (pdt BIO)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>galette bretonne</p>	<p>salade verte</p> <p>rôti de porc* LR sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i></p> <p>frites</p> <p>edam BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>chou blanc rémoulade</p> <p>mezze penne à la napolitaine</p> <p>camembert</p> <p>cocktail de fruit au sirop</p>	<p>tomate vinaigrette</p> <p>émincés de poulet BIO sauce indienne</p> <p>purée d'épinards et pomme de terre</p> <p>Pont l'évêque AOP / AOC</p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p>saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>goulash de bœuf VBF</p> <p>flageolets (carottes) CEE2</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage tranchette fruit frais	biscuit >30g jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais	marbré fruit frais	baguette fromage compote pomme HVE

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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 octobre au 03 novembre 2023 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>repas Halloween</i></p> <p>"potage de la sorcière" au potiron</p> <p>"poulet découpé en morceaux" sauce crème de poivron rouge</p> <p>pommes "ricanantes" et dosette de ketchup sanglant</p> <p>décoction de crème anglaise</p> <p>"fantôme d'oeuf à la neige"</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais</p>	<p>FERIE</p>	<p>salade capri (farfalles, tomates)</p> <p>boulettes végétales au chou kale BIO et ketchup</p> <p>haricots verts</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>carottes râpées</p> <p>cubes de colin d'alaska MSC sauce au citron</p> <p>semoule BIO (et ratatouille)</p> <p>fromage ovale</p> <p>gélifié saveur vanille</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>biscuits fourrés rouge sang</p> <p>sirop de "fraises maléfiques"</p>	<p>baguette</p> <p>barres chocolat lait</p> <p>ananas au sirop</p>		<p>céréales</p> <p>lait nature</p>	<p>croissant</p> <p>fruit frais</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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	salade écolière (pdt, tomates)	chou rouge rémoulade	carottes râpées à l'orange	concombres vinaigrette
nuggets de poulet BIO	tarte flan saumon ciboulette	sauté de bœuf VBF sauce goulash	boulettes de soja sauce aigre douce	chili con carne au bœuf VBF
chou fleur CEE2 au gratin (et pdt)	poêlée de légumes	tortis	purée de potiron et pdt	riz BIO
velouté aux fruits mixés	petit fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	yaourt arôme BIO local et circuit court	chaource AOP/AOC
fruit frais	fruit frais BIO	crème dessert saveur vanille	moelleux chocolat	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette confiture groseille lait nature et poudre choco	baguette pâte à tartiner compote pomme	pain au lait barres chocolat noir x2	pain de mie fromage à tartiner	gaufrettes fourrées saveur vanille 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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	betteraves vinaigrette	céleri rémoulade	taboulé (semoule BIO)	tomates vinaigrette
saucisses* de Strasbourg <i>saucisse de volaille</i>	émincés de poulet BIO sauce poivre	steak haché VBF sauce tomate	crêpe emmental	colin d'alaska MSC pané
carottes CEE2 (et lentilles)	pommes de terre façon sarladaises	blé doré et blettes provençale	haricots verts CEE2	épinards sauce blanche (et pdt)
fromage à tartiner	yaourt sucré BIO	Saint Nectaire AOP/AOC	suisse aux fruits BIO	saint paulin individuel
compote de pomme BIO	fruit frais de saison	gélifié saveur vanille	fruit frais	mousse au chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant	baguette	biscuit	baguette	riz soufflé
jus de fruit	fromage tranchette cocktail de fruits au sirop	fromage blanc nature confiture fraise	barre chocolat lait compote pomme HVE	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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 novembre 2023 SEMAINE DES TERROIRS : LES HAUTS DE France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage poireaux pommes de terre	betteraves rouge et chicons vinaigrette au fromage blanc	chou rouge et mimolette	tarte aux poireaux	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>
émincés de poulet BIO sauce pain d'épices	carbonade flamande de bœuf VBF	tarte emmental	jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i>	waterzoï de poisson (cubes de colin MSC, carottes BIO, pdt BIO, céleri, oignons, poireau, crème fraîche, persil)
beignets de chou-fleur	frites	petits pois CEE2 aux oignons	pdt et chicons au gratin	
mimolette	fromage ovale	yaourt nature + sucre	petit fromage frais sucré	fromage à tartiner BIO
fruit frais BIO	spécialité pomme biscuit	gaufre au chocolat	fruit frais BIO	tarte pommes rhubarbe
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
tranches de brioche x2 jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais	biscottes beurre	pain au lait barre chocolat au lait	baguette confiture de prune 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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 novembre au 1 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	accras de morue	rillettes au thon	concombres vinaigrette	velouté de légumes BIO
haché au veau sauce façon orloff	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	filet de poulet sauce façon béarnaise	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	pâtes BIO courgettes BIO et fromage râpé BIO
batonnière aux haricots plats	purée de pommes de terre	brocolis CEE2 sauce blanche (et pdt)	semoule et ratatouille	
cantal AOP/AOC	camembert	fromage frais sucré	fromage à tartiner BIO	yaourt arôme
gaillardise fraise	fruit frais BIO	fruit frais	crème dessert saveur chocolat	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barres choco noir x2 fruit frais	pain de mie confiture abricot	céréales lait nature	baguette beurre fruit frais	pain chocolat jus de fruit

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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	betteraves vinaigrette	<i>repas Alsacien</i>	velouté de légumes BIO	tomates vinaigrette
émincés de poulet BIO sauce paprika	boulettes de bœuf VBF sauce caramel	<i>salade verte et croutons</i>		calamars à la romaine
poêlée de légumes (pdt)	blé doré et légumes tajine	saucisses strasbourg* et saucisson à l'ail* <i>saucisses de volaille</i>	riz BIO à la napolitaine (plat complet végété)	carottes sauce blanche (et pépinettes)
carré de l'est	yaourt sucré BIO local et circuit court	pdt grenailles et chou choucroute	petit fromage frais arôme	fromage frais à tartiner BIO
compote de pomme HVE	fruit frais	munster AOP	fruit frais	flan goût vanille nappé caramel
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
biscuit > 40g	baguette	pain d'épices	baguette	pain de mie
fruit frais	fromage tranchette	fruit frais	barre chocolat lait	confiture fraise
	jus de fruit		spécialité pomme ananas	

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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt et thon)	salade de lentilles (échalotes, ciboulette)	coleslaw au chou rouge	potage carotte	concombres vinaigrette fromage blanc
wings de poulet LR	tortelloni tomate mozzarella BIO	sauté de bœuf VBF sauce miel et épices	cordon bleu	cassolette de la mer (quenelle brochet et cubes colin Alaska)
beignets de brocolis	saint nectaire AOP / AOC	purée potimarron et pdt	petit pois CEE2	riz BIO
suisse aux fruits BIO	fruit frais	gouda	velouté aux fruits mixés	crème anglaise
fruit frais	fruit frais	mousse chocolat	fruit frais BIO	gâteau fondant chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain au lait barres choco x2	baguette pâte à tartiner compote pomme	riz soufflé lait nature	biscuits fourrés fraise x2 jus de fruit	baguette fromage 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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO)	velouté de légumes BIO	roulade de volaille (et cornichon)	REPAS DE NOEL	tomate vinaigrette estragon
colin d'alaska MSC pané et citron	rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>	paupiette au veau sauce chasseur		omelette BIO sauce piperade
haricots verts BIO	flageolets CEE2	mezze penne (et courgettes)		purée de céleri
suisse arôme	chaource AOP/AOC	fromage blanc sucré		tomme individuelle
fruit frais	cocktail de fruits au sirop	fruit frais	clémentines BIO	crème dessert parfum chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant	baguette beurre fruit frais	pain de mie confiture abricot	baguette coque fromagère spécialité pomme passion	gaufrette fourrée parfum vanille
jus de fruit				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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable