

APPROVISIONNEMENTS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

- **Les viandes** sont 100% françaises et locales pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie/Rhône-Alpes).



- **Les charcuteries** sont 100% françaises.



- **les pâtes**: 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



- **Le riz** est 100 % de la Camargue, labélisé IGP (indication géographique protégée)



- **Les filets de poissons** sont 100% MSC, issue de la pêche durable



- **Les légumes frais** sont 100% locaux en pleine saison ou à minima d'origine France.



Les fruits et les légumes sont de préférence issus de l'agriculture durable.

- **Les fruits** sont 100% d'origine France et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



- **Les compotes** sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

Elles sont sans sucres ajoutés.

- Les plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

- Des repas Bio ou produit Bio sont proposés chaque mois.

