

Information aux usagers

Une des mesures de la loi EGAlim concernant la restauration collective porte sur l'information des usagers, une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique, de la part des produits de qualité et durables entrant dans la composition des repas servis. (article 24 de la loi EGAlim)

Bien manger au restaurant des enfants, c'est....

- Une équipe de professionnels, des plats cuisinés et élaborés en cuisine, des crudités ou cuitités préparés avec des légumes frais, des viandes, légumes cuisinés en cuisine, des desserts « maison » avec des produits locaux, régionaux, Français, label AB, AOC, AOP, IGP entre autres.



- **Un plan alimentaire** répondant aux exigences nutritionnelles basées sur 20 repas successifs. (article 29 de la loi EGAlim)
- **Un approvisionnement** constant en produits éligibles d'approvisionnement durable de l'article 24 de la loi EGALIM, afin d'atteindre 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % de produits bio.
Quelques exemples de nos produits locaux, régionaux sont :
 - Charcuterie, pâté croute– Salaisons Bolard (39)
 - Charcuterie, jambon cuit, saucisson cuit – Le Madru (39)
 - Charcuterie, saucisses, saucisson cuit – Chapuis (71)
 - Steak haché – Bigard Cuiseaux (71)
 - Bœuf – veau – volaille – Les Halles Bourguignonnes (71)
 - Porc bio – EARL Agriporc (71)
 - Fruits, légumes, Bio, locaux, La Fruitière (01570)
 - Fromages de chèvres, la Ferme de Russilly (71640)
 - Fromages régionaux, Les From. Associés (39)
 - Yaourts BIO, lait BIO – La Grange Gaule – Loisy (71)
 - Yaourts, fromages - Fromagerie DELIN (21)
 - Compotes, Parfum de terroir – Taizé (71)
 - Glaces, BIO - Sorbiop (71)
 - Farine BIO - La ferme de papa – Lalheue (71)
 - Boulangerie Marzy Saint Rémy (71)
 - Boulangerie baguettes et délices – Saint Rémy (71)

Certains produits locaux, régionaux, bio sont commandés en direct auprès des producteurs d'autres sont livrés par Sodifragel, Krill farecot ou pro à pro.