






<b>BIO</b>		269 produits sur la base de 140 jours de restauration scolaire (environ 32 %)
<b>COMMERCE EQUITABLE</b>		10 produits sur la base de 139 jours de restauration scolaire (environ 1 %)
<b>VBF</b>		Viande Bovine d'origine Française
<b>VPF</b>		Viande Porcine d'origine Française
<b>FAIT MAISON</b>		Recettes faites maison sur la cuisine centrale
<b>LOCAL</b>		Elior s'engage sur la production et /ou l'approvisionnement local pour : <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100% des rôtis et sautés de porc, des compotes Bio, du pain et 75% de la viande de bœuf et 80% des pâtisseries salées.</li> <li>• 55% des légumes (y compris pommes de terre), 40% des fromages, 75% des yaourts, 55% des fruits frais</li> </ul>
<b>CERTIFICATION</b>		La «Certification» des volailles atteste que celles-ci obéissent à des règles de production et de conditionnement préalablement fixées et strictement contrôlées.
<b>OGM</b>		Sont exclues les denrées étiquetées comme contenant des OGM ( <b>O</b> rganismes <b>G</b> énétiquement <b>M</b> odifiés).
<b>SANS VIANDE</b>		Sont uniquement remplacés les viandes (agneau, bœuf, porc, veau, volaille), leurs jus et les charcuteries