






BIO		269 produits sur la base de 140 jours de restauration scolaire et 67 produits Bio ou en Conversion (environ 40 %)
LOCAL		Produits d'origine ou de production locale (situés dans un rayon d'environ 200km autour de Lyon) Elior s'engage sur la production et /ou l'approvisionnement local pour : 100% des rôtis et sautés de porc, des compotes Bio, du pain et 75% de la viande de bœuf et 80% des pâtisseries salées. 60% des légumes frais de saison (y compris pommes de terre), 40% des fromages, 75% des yaourts, 50% des fruits frais
VBF		Viande Bovine d'origine Française : les viandes de Bœuf sont Race à Viande
VPF		Viande Porcine d'origine Française
FAIT MAISON		Recettes faites maison sur la cuisine centrale Toutes les vinaigrettes servies sont de fabrication maison
LABEL ROUGE		La certification Label Rouge des volailles atteste que celles-ci obéissent à des règles de production et de conditionnement préalablement fixées et strictement contrôlées.
OGM		Sont exclues les denrées étiquetées comme contenant des OGM (O rganismes G énétiquement M odifiés).
SANS VIANDE		Sont uniquement remplacés les viandes (agneau, bœuf, porc, veau, volaille), leurs jus et les charcuteries
OFFRE VEGETARIENNE		Définition de l'offre végétarienne : menu ne contenant pas de chair animale. L'offre végétarienne est indiqué sur les menus : soit pour tous dans le cas d'un menu unique, soit uniquement pour le menu sans viande.