






BIO		269 produits Bio sur la base de 140 jours de restauration scolaire (environ 32 %) et 67 produits Bio ou en Conversion (environ 8%)
LOCAL		<p>Produits d'origine ou de production locale : région Rhône Alpes Auvergne ou situés dans un rayon d'environ 200km autour de Lyon. Elior s'engage sur la production et /ou l'approvisionnement local pour :</p> <p>100% des rôtis et sautés de porc, des compotes Bio et du pain 80% des pâtisseries salées, 75% de la viande de bœuf et des yaourts 60% des légumes frais de saison (y compris pommes de terre), 50% des fruits frais et 40% des fromages</p>
VBF		Viande Bovine d'origine Française : les viandes de Bœuf sont Race à Viande
VPF		Viande Porcine d'origine Française
FAIT MAISON		<p>Recettes faites maison sur la cuisine centrale NB : Toutes les vinaigrettes servies sont de fabrication maison</p>
LABEL ROUGE		La certification Label Rouge des volailles atteste qu'elles respectent des règles de production et de conditionnement préalablement définies et strictement contrôlées.
OGM		Les denrées étiquetées comme contenant des OGM (O rganismes G énétiquement M odifiés) sont exclues
SANS VIANDE		Sont uniquement remplacés les viandes (agneau, bœuf, porc, veau, volaille), leurs jus et les charcuteries