



100% de nos viandes en morceaux sont françaises

- Veau
 - Occitanie Rhône-Alpes
- Nos poissons issus de la pêche durable :
- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) Limande Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Nos féculents :

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100 % de riz de Camargue IGP
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède

Produits laitiers:

- 2 yaourts provenant de fournisseurs locaux (Lozère)
- 1 fromage à la coupe provenant d'un fournisseur local (Lozère) par semaine

Légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)

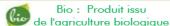
- Haricots verts - Eninards
- Petits pois
- · Oignons doux des Cévennes (label « zéro résidu de pesticides »)

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron, aubergine, navet...

80 % de nos compotes sont BIO et fabriquées dans le Vaucluse; à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers

20% proviennent du Gard et sont fabriquées avec la pomme reinette du Vigan







Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes





Menu végétarien

Alternative sans viande

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

• Présence possible de l'ensemble des allergène	es dans nos plats O Des aléas d'approvi	isionnement peuvent exceptionnellement o	ccasionner des changements sur les produits sélectio	nnés.
• Présence possible de l'ensemble des allergène	es dans nos plats O Des aléas d'approvi	isionnement peuvent exceptionnellement o	ccasionner des changements sur les produits sélectio	nnés.
• Présence possible de l'ensemble des allergène	es dans nos plats O Des aléas d'approvi	sionnement peuvent exceptionnellement o	ccasionner des changements sur les produits sélectio	nnés.
• Présence possible de l'ensemble des allergène	es dans nos plats O Des aléas d'approvi	sionnement peuvent exceptionnellement o	ccasionner des changements sur les produits sélectio	nnés.
• Présence possible de l'ensemble des allergène	es dans nos plats O Des aléas d'approvi	sionnement peuvent exceptionnellement o	ccasionner des changements sur les produits sélectio	nnés.
• Présence possible de l'ensemble des allergène	es dans nos plats O Des aléas d'approvi	isionnement peuvent exceptionnellement o	ccasionner des changements sur les produits sélectio	nnés.
• Présence possible de l'ensemble des allergène	es dans nos plats • Des aléas d'approvi	sionnement peuvent exceptionnellement o	ccasionner des changements sur les produits sélectio	nnés.