

QUOI DE NEUF CETTE SEMAINE ?

SR COLLECTIVITES EST LABELLISE "BIO CANTINE" !

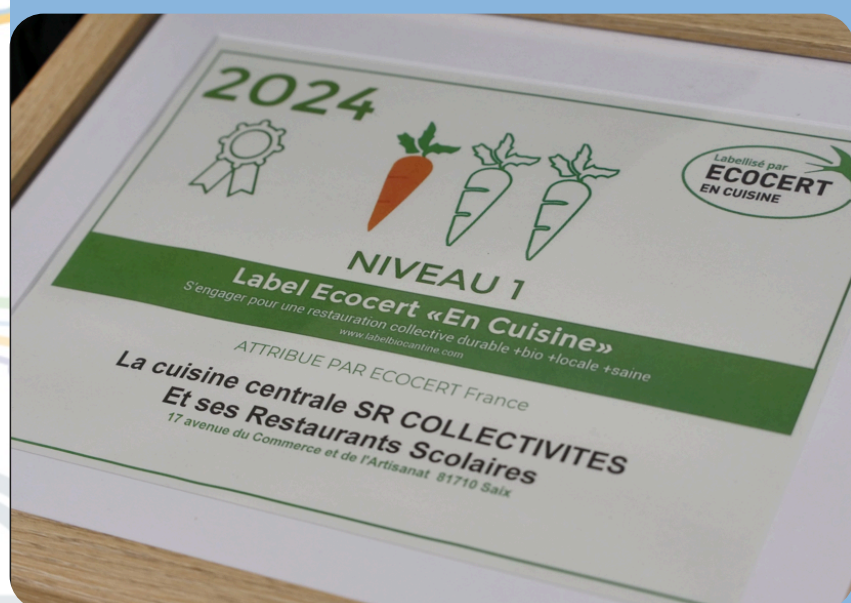
Pourquoi ? : C'est reconnaître par un organisme de certification indépendant (**Ecocert**) que nous achetons et cuisinons réellement **plus de 20% de produits BIO** dans nos plats que nous fabriquons au quotidien.

Comment ? : nous achetons viandes, légumes et fruits en priorité **directement** auprès du **producteur** : c'est ce qu'on appelle un **circuit court**. Nous respectons le **cycle des saisons** des fruits et légumes de notre région.

Exemple des produits **BIO** de la **semaine** : Patate douce, Butternut, Pâtes Fusilli, Lentilles, Riz, Carottes, Veau, Semoule, Brie, et le Biscuit aux 7 céréales !

Quel impact pour ma cantine ? : les cantines livrées par SR Collectivités vont recevoir prochainement un autocollant avec ce label et 2 posters à afficher à l'entrée de l'école pour annoncer que vous bénéficiez de ce label "**BIO cantine**" !

Bon appétit !



	 Niveau 1
+Bio	au moins 20% de bio par an
+Local	au moins 4 composantes bio et locales par mois
+Sain	Pas d'OGM Des menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénées interdits Fruits et légumes de saison
+Durable	Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants Education à l'alimentation durable



DU 2 AU 6 DECEMBRE 2024



SR Collectivités
Restauration Collective en circuit court depuis 1996