



LOGOS INSCRITS SUR LES MENUS - LÉGENDE



L'Agriculture Biologique est un mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal. C'est aussi un mode de production qui exclut l'usage des OGM et qui limite le recours aux intrants, en privilégiant l'emploi de ressources naturelles et renouvelables.



Labels désignant l'origine française de la viande (né, élevé, abattu).



Logo désignant l'origine Drômoise ou Ardéchoise d'un produit.



Logo désignant un produit dont l'origine est la région Auvergne-Rhône-Alpes.



Le label MSC garantit que votre poisson a été pêché d'une manière responsable, en laissant suffisamment de poisson dans l'océan, en respectant l'environnement marin et en permettant aux pêcheurs de continuer à exercer leur métier.



Créée en 2000 et reconnue par les Ministères de l'Agriculture, de l'Environnement et de la Santé, l'association Bleu-Blanc-Cœur construit depuis 20 ans des filières agricoles responsables et durables, visant à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation et impactant ainsi positivement la santé de la Terre, des animaux et des hommes.



L'appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.



Le Label Rouge est un signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.



Ce logo indique que les matières premières utilisées sont conformes aux exigences environnementales et de qualité d'EGALIM (ex. Haute Valeur Environnementale).



Le repas végétarien est obligatoire une fois par semaine pour le public des scolaires. Le menu de ce jour est donc sans viande et sans poisson. Il peut être composé d'œufs, de produits laitiers ainsi que de mélanges de céréales (boullgour, pâtes, riz...), légumineuses (lentilles, pois chiches...) et légumes.