

NOS ENGAGEMENTS QUALITATIFS

Nos Produits Labellisés




POUR LES PRODUITS LABELLISÉS NOUS PRIVILÉGIONS :	VOLUME D'ACHAT
Fromage AOC/AOP 1 fois par mois	100 %
Poulet frais local et label rouge 	100%
Volaille classe A élevée en plein air	100%
Filet de poissons surgelés MSC 	90 %
Frais sans arêtes	10%
Sauté de Veau Label rouge 	100%
Porc frais BBC et régional	100%



Nos Produits locaux et français



POUR LES PRODUITS LABELLISÉS NOUS PRIVILÉGIONS :	VOLUME D'ACHAT
Pain artisanal et local 2 pain spéciaux par mois	100 %
Bœuf frais 	100%
Volaille classe A élevée en plein air origine française fraîche	90%
Surgelée	10%
Agneau origine Française	100 %
Fruits et légumes frais local – 80 km	80%
régionale	20%
Jambon d'AUCH	100%
Saucisse de Toulouse local	100%

Nos Produits BIO



NOTRE SOCLE DE PRODUITS BIO RÉGIONAL ET NATIONAL	VOLUME D'ACHAT
Pâtes coquillettes et tortis	100 %
Semoule et riz	100 %
Betteraves cuites	100%
Kiwis	100 %
Bananes	100 %
Oranges	100 %
Les pommes	100 %
Égréné de boeuf (surgelé)	100 %
Tomates /courgettes	100 %
Salades	100 %
Raisin / Prunes	100 %
Les yaourts	100 %
Coule d'œuf Ovo produit	50 %

Autres engagements:

- 2 desserts minimum par mois faits maison
- Repas végé 1 fois par semaine
- 1 animation tous les 20 repas
- 1 repas 100% de région par cycle
- Le nouveau produit du mois
- Fêtons les anniversaires une fois par mois
- Le repas des potes 4 fois par an
- Respect de la saisonnalité
- Loi EGALIM 100%
- Les ateliers culinaires avec les enfants sur chaque vacances
- 2 pains spéciaux par mois