

INFORMATIONS CONCERNANT LES MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

ORIGINE DES DENREES ALIMENTAIRES UTILISEES POUR LA CONFECTION DES MENUS

Les légumes biologiques frais : INTER BIO NORMANDIE SERVICES : Coopérative de producteurs biologiques normands (14)

Les pommes biologiques : M. JACKY BAURUELLE, arboriculteur à Lisores (14)

Les Yaourts et fromages blanc biologiques : MAITRES LAITIERS DISTRIBUTION à Ifs (14)



Les Yaourts fermiers : FERME VIEILLE ABBAYE à Barbery (14)

Les légumes de saison conventionnels locaux : M. THIERRY VERMES, agriculteur à Baron-sur-Odon (14)

La viande porcine fermière : FERME DE CAILLOUET à Bretteville-sur-Laize (14)

Le bœuf biologique et conventionnel : SOCOPA VIANDES à Le Neubourg (27)



La volaille fraîche bio, fermière et conventionnelle : SAS SOCODN Saint martin des besaces (14)



Le lait et la crème fermiers : FERME DU BIEVILLE à Aurseulles (14)

Les produits de la mer frais : SAS LEQUERTIER à Mondeville (14)

Les produits surgelés : SAS DAVIGEL à Dieppe (76)

Les produits laitiers et ovo-produits : MAITRES LAITIERS DISTRIBUTION à Ifs (14)

Les fruits et légumes frais conventionnels : SA TERRE AZUR à Noyal sur Vilaine (35)

Les produits d'épicerie : EPISAVEURS BRETAGNE à St Jacques de la Lande (35)

Le pain : Boulangeries de quartiers situées au plus proche de chaque restaurant