













La loi EGalim votée en octobre 2018, impose aux restaurants collectifs un quota de 50% de produits durables et de qualité. Veuillez trouver ci-dessous nos produits concernés.

<p>Agriculture BIOLOGIQUE</p> 	<p>Agriculture biologique garanti un système de gestion durable sans pesticide</p>	<p>Noté sur les menus</p>
<p>LABEL ROUGE</p> 	<p>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.</p>	<p>Saucisse fraîche, pain (flute, petit pain boule et baguette)</p>
<p>IGP</p> 	<p>Indication Géographique Protégée identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.</p>	<p>Lingot de Vendée, Riz blanc de Camargue</p>
<p>AOC/AOP</p> 	<p>Appellation d'Origine Contrôlée, Appellation d'Origine Protégée. Désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un <b>savoir-faire reconnu</b> 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.</p>	<p>Cantal, fourme d'Ambert, comté, Ossau Iraty, Saint Nectaire,</p>
<p>MCS – Pêche durable</p> 	<p>Filière certifiée pêche responsable. Sauvage, traçable, durable : le label MSC ne s'applique qu'aux poissons sauvages ou aux fruits de mer provenant de pêcheries qui ont été certifiées durables selon le Référentiel MSC.</p>	<p>Cubes de colin, poisson pané, poisson meunière, filet de Colin, filet de Hoki, filet de Merlu, miettes de surimi</p>
<p>CE2</p> 	<p>Certification Environnementale niveau 2 : atteste de l'adoption de techniques à faible impact environnemental sur l'exploitation dont sont issus les produits.</p>	<p>Choux fleurs, haricots beurre, haricots plats, haricots verts, purée de : brocolis, céleri, haricots verts, potiron, épinard</p>
<p>HVE</p> 	<p>Haute Valeur Environnementale (3<sup>e</sup> niveau de la certification environnementale) : garantit que les pratiques agricoles utilisées sur l'ensemble d'une exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement (sol, eau, biodiversité...)</p>	<p>Côte de porc, rôti de longe de porc, sauté de porc, faux-filet, émincé de bœuf, bœuf pour Bourguignon, rôti de bœuf, paleron, bavette, rôti de veau, sauté de veau, escalope de veau fraîche, cuisse et haut de cuisse de poulet, pilon poulet, escalope poulet, émincé poulet, abricot, fraise, pomme (crue, cuite, cube), prune, choux blancs frais, concombre, courgette fraîche, betterave, compote de poire</p>
<p>RUP</p> 	<p>C'est un label qui certifie la qualité supérieure des produits des régions ultrapériphériques de l'Union européenne.</p>	<p>Banane</p>
<p>Produit de la ferme</p> 	<p>Les mentions « fermier », « produit fermier » ou « produit à la ferme » n'ont pas de définition réglementaire. Leur utilisation (viande de volaille, œufs de poule, fromages, labels rouges et charcuterie) est encadrée par décrets et par la jurisprudence.</p>	<p>Yaourt fermier (nature et aromatisé)</p>
<p>Bleu Blanc Cœur</p> 	<p>Le label Bleu Blanc Cœur garantit des produits riches en oméga 3 et une agriculture respectueuse de l'environnement</p>	<p>Emincé de dinde, sauté de dinde</p>

Selon le règlement Européen INCO, veuillez trouver ci-dessous les informations concernant l'origine des viandes proposées aux menus de la restauration municipale :

<p>Origine : région Occitanie</p> 	<p>Saucisse fraîche, côte de porc, rôti de porc, sauté de porc, palette de porc, couenne fraîche, faux-filet, émincé de bœuf, bœuf pour Bourguignon, rôti de bœuf, paleron, bavette, rôti de veau, sauté de veau, escalope de veau fraîche, sauté d'agneau, côte d'agneau, gigot d'agneau, merguez, cuisse et haut de cuisse de poulet, pilon poulet, escalope poulet, émincé poulet, blanc de pintade</p>
<p>Volaille Française</p> 	<p>Dés de volaille, émincé de dinde, escalope de dinde, sauté de dinde, coquelet, cuisse de pintade, cuisse de canette, manchon de canard, sauté de canard, aile de poulet, cuisse de poulet surgelée, escalope dinde surgelée, escalope viennoise</p>
<p>VPF : Viande porcine Française</p> 	<p>Saucisse fraîche, côte de porc, rôti de porc, sauté de porc, palette de porc, couenne fraîche, jambon cuit, jambon sec, lardons</p>
<p>VBF : Viande Bovine Française</p> 	<p>Roti de bœuf cuit, rôti de veau cuit, steak haché, égrené de bœuf</p>
<p>Autres produits Origine France</p>	<p>Pâté de campagne, jambon DD BIO, râble de lapin, œufs (blanc, jaune, entier), boudin noir, cordon bleu</p>
<p>Origine Union Européenne</p>	<p>Escalope de veau surgelée, Rosette, jarret de porc, filet de poulet grillé, œuf dur, croque-monsieur, moussaka, courgettes et tomates farcies, paupiette de veau</p>