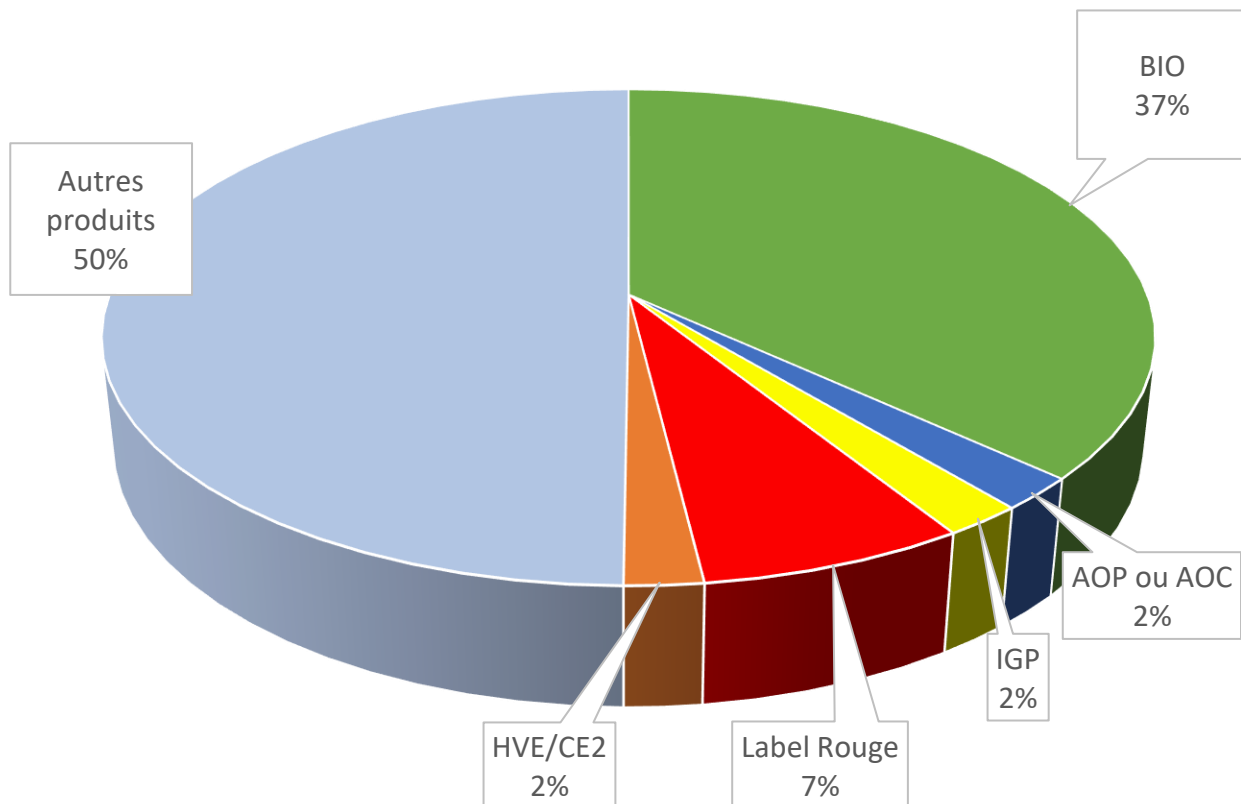


Approvisionnement de la cuisine centrale de Cholet Restauration scolaire

Information des usagers sur la part, en valeur d'achat, des produits bio, de qualité et durables entrant dans la composition des repas (loi Egalim du 30 octobre 2018).

Période du 1^{er} avril au 5 juillet 2024 – 99 942 repas servis.



50% de produits bio, de qualité et durables, dont 37% de produits bio.
(Norme Loi Egalim : 50% de produits bio de qualité et durables, dont 20% de produits bio).

Bio



Qualité et durable



HVE : Haute Valeur Environnementale

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP/AOC : Appellation d'Origine Protégée/Contrôlée

RUP : Région UltraPériphérique

L'objectif de cet affichage est de rendre plus transparente l'origine et la qualité des produits composant les menus et de soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et durable dans les restaurants.