

## 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 frais biologiques** : INTER BIO NORMANDIE SERVICES : Coopérative de producteurs biologiques normands (14)

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

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



**Les produits d'épicerie biologiques** : INTER BIO NORMANDIE à Vire (14)

**Les produits surgelés biologiques** : SCOP UNISVERT à Lanta (31)

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



**La viande porcine fermière labellisée** : LES VIANDES FERMIERES, Saint Georges de Rouelley (50)



**Les produits de la mer labellisés** : SAS DAVIGEL à Dieppe (76)

**La volaille labellisée** : SDA à Ancenis (44)



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

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

**Les produits surgelés conventionnels** : SAS DAVIGEL à Dieppe (76)

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

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

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

**La viande porcine conventionnelle** : SAS SOCODDN à Saint martin des Besaces (14)

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