

RESTAURATION SCOLAIRE

Ce qui change à la rentrée !



1

Des produits bio, régionaux et issus des circuits courts dans les menus toutes les semaines !

Dans une recherche permanente d'améliorer la qualité des repas et des prestations offertes aux enfants, 50% des produits composant les repas seront issus de l'agriculture biologique, certifiés ou labélisés et présentant des indications géographiques protégées ou contrôlées.

2

Des fruits locaux, de saison et mûrs à point 2 fois par semaine !

Les fruits servis aux enfants seront issus d'une production locale. Les livraisons interviendront une fois par semaine pour garantir aux enfants la découverte de fruits de saison et mûrs à point tout au long de l'année.

3

Une alternative de menus sans viande pour tout le monde !

Les élèves qui le souhaitent pourront choisir une option de menu "sans viande" pour toute l'année. Elle remplace l'option "sans porc". En plus d'un menu végétarien par semaine, les plats des menus "sans viande" seront composés à base d'oeufs et de protéines végétales.

Et ce qui ne change pas !!



Le prix !!

Aucune augmentation tarifaire prévue



Les modalités d'inscription

Inscriptions possibles jusqu'à 48h ouvrées avant la date demandée

Pour que votre enfant bénéficie du menu alternatif "sans viande" 



Contacts :
inscription@alpesdazur.fr / 04.93.05.02.81