

Charte

du choix des aliments avec le prestataire Convivio

2020/2021 _ Coye-La-Forêt

CHOIX DES MENUS

Nous choisirons dans les menus proposés par notre prestataire :



- **Fruits et légumes frais de saison** (selon l'organisme interprofessionnel Interfel)
- **Recettes « fait maison »**
- **Produits sous labels et/ou bio**



- **Fruits et légumes frais qui ne sont pas de saison**
- **Produits transformés et ultra transformés**
- **Protéines carnées et végétales de mauvaises qualités**

REPAS VÉGÉTARIEN

Nous ferons notre possible pour rendre le repas végétarien hebdomadaire **le plus simple possible** :

- En privilégiant un mix légumineuses, féculents,
- En évitant autant que possible les « fausses » viandes et le soja

De plus, nous avons comme objectif de **dépasser la loi EGalim** en rendant systématique la présence d'un repas végétarien même pendant les vacances scolaires.

RÉDUCTION DES DÉCHETS

- Eviter au maximum les contenants individuels,
- Ne plus utiliser de cuillères et de gobelets jetables

