



Note d'information destinée aux enfants

Qu'est-ce qui change dans ma cantine depuis la rentrée de Septembre 2016?

A Saint-Sulpice-La-Forêt, sur le temps scolaire, les repas sont préparés sur place par le cuisinier, Cyril, aidé par Dominique. Ils sont accompagnés par Océane de Restauration qui leur propose des menus et fournit les matières premières (riz, légumes, fruits, pâtes, viandes, poissons,...)

Depuis Septembre 2016, il y a des nouveautés dans ton assiette :

- Tous les fruits frais et les crudités (légumes crus) sont bio ainsi que les légumes et fruits suivants : pommes, poivrons rouges, épinards, céleris, tomates cerises, pommes de terre, carottes, fraises, nectarines, pêches, raisins, concombres.



- Tous les yaourts sont Bio



- Tous les féculents et céréales sont Bio



- L'huile de Colza pour l'assaisonnement est Bio



- Toute la volaille est Label Rouge sans OGM



- Tout le porc est Label Rouge ou Bleu Blanc Coeur sans OGM

- 3 repas sur 20 sont végétariens

On parle de "Label Rouge", de label "AB", mais qu'est-ce qu'un label ?

Un label officiel est un label reconnu par les pouvoirs publics et contrôlé par des organismes indépendants.

Le Label Rouge est un signe officiel qui atteste d'un niveau de qualité supérieure.

Le label "AB" (Agriculture Biologique) indique qu'au moins 95% des ingrédients sont issus de l'agriculture biologique. Il s'agit d'un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal, qui interdit l'utilisation des produits de synthèse et des OGM, défini dans un cahier des charges très strict avec des contrôles systématiques. A noter qu'en matière de "bio", la législation européenne est moins contraignante que la législation française.

D'autres nouveautés sont à prévoir en 2017 dans ta cantine :

Cette année, tu vas participer au tri des déchets.

Il y aura également une semaine de sensibilisation contre le gaspillage alimentaire (c'est-à-dire ce que tu mets dans ton assiette mais que tu ne manges pas).