

<b>BIO</b>		269 produits sur la base de 140 jours de restauration scolaire et 67 produits Bio ou en Conversion (environ 40 %)
<b>LOCAL</b>		Produits d'origine ou de production locale (situés dans un rayon d'environ 200km autour de Lyon) Elior s'engage sur la production et /ou l'approvisionnement local pour : 100% des rôtis et sautés de porc, des compotes Bio, du pain et 80% de la viande de bœuf et 80% des pâtisseries salées. 65% des légumes frais de saison (y compris pommes de terre), 45% des fromages, 80% des yaourts, 55% des fruits frais
<b>VBF</b>		Viande Bovine d'origine Française : les viandes de Bœuf sont Race à Viande
<b>VPF</b>		Viande Porcine d'origine Française
<b>FAIT MAISON</b>		Recettes faites maison sur la cuisine centrale Toutes les vinaigrettes servies sont de fabrication maison
<b>LABEL ROUGE</b>		La certification Label Rouge des volailles atteste que celles-ci obéissent à des règles de production et de conditionnement préalablement fixées et strictement contrôlées.
<b>OGM</b>		Sont exclues les denrées étiquetées comme contenant des OGM ( <b>O</b> rganismes <b>G</b> énétiquement <b>M</b> odifiés).
<b>SANS VIANDE</b>		Sont uniquement remplacées les viandes (agneau, bœuf, porc, veau, volaille), leurs jus et les charcuteries
<b>OFFRE VEGETARIENNE</b>		Définition de l'offre végétarienne : menu ne contenant pas de chair animale. L'offre végétarienne est indiquée sur les menus : soit pour tous dans le cas d'un menu unique, soit uniquement pour le menu sans viande.