

Information Restaurant scolaire

Depuis le 29 mai 2017, des
aliments issus de l'Agriculture
Biologique (AB) et/ou locaux sont
dans les menus



BOULANGERIE GUILMIN - St MARS LA BRIERE (0km)

Arnaud et Éloïse GUILMIN

Pain

GAEC LE GRILLON AB - SAINT CÉLERIN (14km)

Cor VAN DEN HAM, Jean-Marie CHARRIER

Légumes de saison, fraises et framboises ...

SAVEURS DES JENVRIES - SOUILLÉ (26km)

Christine et Georges CHAMPCLOU

Porc, boeuf, charcuteries

GAEC BIO AVENIR AB - SPAY (36km)

Bruno BRIFFAUT, Valérie ROBIN et Benoît TESSE

Yaourts, fromages blancs, faisselles ...

TRANSFOURMET/PRO À PRO AB

Fromages, petits-suisses, oeufs, céréales, légumes secs ...



Le label agriculture biologique (AB) est un signe de qualité qui garantit que le mode de production est fondé sur la **non-utilisation de produits chimiques de synthèse**, la **non-utilisation d'OGM**, le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et la lutte biologique.

Consommer local permet de participer au développement du territoire, de soutenir l'économie de proximité, **de manger à la saison** tout en (re)créant du lien social.

<http://agriculture.gouv.fr/consommer-bio-et-local-pour-un-avenir-durable>