

Signification des logos présents sur le menu du restaurant scolaire



Le produit est local, c'est-à-dire originaire du Morvan, du département Saône et Loire, voire de la région Bourgogne.



Le produit est originaire d'une commune du Grand Autunois Morvan*.



La viande de bœuf est sous AOC/AOP Bœuf de Charolles. Elle provient de Charollais Viande, dont l'abattoir est à Paray le Monial. Cette appellation d'origine contrôlée garantit l'origine géographique des élevages, la qualité de la viande de race charolaise, une alimentation contrôlée en phases d'élevage et de finition et un abattage de qualité.

Pour plus de renseignements : www.boeufdecharolles.fr



Ce logo garantit que la viande provient de l'abattoir communautaire à Autun, où l'animal a été abattu.

Il signifie également que l'animal est élevé dans le Morvan, le Nord de la Saône et Loire ou le GAM.



Le produit est issu de l'agriculture biologique. Les producteurs sont certifiés « AB » par l'Agence Bio. Le règlement européen (CE) n°834/2007 est appliqué. Il précise l'ensemble des règles à suivre concernant la production, la transformation, la distribution, l'importation, le contrôle et l'étiquetage des produits biologiques.

Pour plus de renseignements : www.agencebio.org

* Anost, Antully, Autun, Auxy, Barnay, Broye, Charbonnat, Chissey-en-Morvan, Collonge-la-Madeleine, Cordesse, Créot, Curgy, Cussy-en-Morvan, Dettay, Dracy-Saint-Loup, Epertully, Epinac, Igornay, La Boulaye, La Celle-en-Morvan, La Chapelle-sous-Uchon, Laizy, La Grande-Verrière, La Petite-Verrière, La Tagnière, Lucenay-l'Évêque, Mesvres, Monthelon, Morlet, Reclesne, Roussillon-en-Morvan, Saint-Emiland, Saint-Eugène, Saint-Forgeot, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Léger-du-Bois, Saint-Martin-de-Commune, Saisy, Sommant, Sully, Tavernay, Tintry, Uchon