



Madame, Monsieur,

Dans la continuité de nos engagements pour une cuisine saine et naturelle, mettant en valeur les produits qualitatifs de proximité, nous faisons évoluer notre prestation.

Nous avons à cœur de préparer des repas équilibrés et soignés, dans le respect des préconisations nutritionnelles en vigueur, tant par le goût que par la présentation.

Les recommandations du Plan Nutrition Santé (PNNS) changent pour favoriser les protéines végétales. Nourrissantes, bonnes pour la santé, elles constituent une excellente source de protéines sans apporter de graisses saturées. C'est une manière de se nourrir différente mais équilibrée ; dans ce contexte, nous adaptons dès la rentrée de Septembre nos menus à cette préconisation.

Cette évolution va de pair avec une recherche constante de produits qualitatifs et locaux à intégrer dans nos menus. Ainsi, vous verrez apparaître dès la rentrée 3 produits labellisés (Agriculture Biologique (AB), Indication Géographique Protégée (IGP), Appellation d'Origine Protégée (AOP), Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), Label Rouge) et/ou produits qualitatifs locaux avec mention (type : Sud de France, Produit de Montagne, Produit de Lozère, Produit pays) par mois.

Vous trouverez ci-dessous quelques exemples de produits :

- Riz de Camargue IGP,
- Raviolis à l'aubergine AB, produite dans le Vaucluse,
- St-Marcelin IGP, produit de la Drôme,
- Oreillettes artisanales produites à Vailhauquès, Hérault,
- Yaourt sur lit de Myrtilles, Lozère.

Nous vous remercions de votre confiance et vous souhaitons une année pleine de goût !

L'équipe Terres de cuisine