



Le mot de la Diet

Numéro 2 - Printemps/été 2019 / La provenance

D'où proviennent les produits utilisés à la cantine ?



Exemple de menu

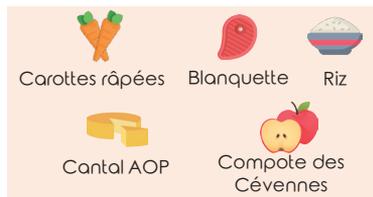
Fruit à la récré



Kiwi

Provenance :
SICA du Caroux,
Villemagne d'Argentière

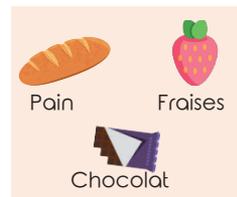
Repas du midi



Carottes râpées Blanquette Riz
Cantal AOP Compote des Cévennes

Provenance :
SICA du Caroux, Friboul,
St Afrique, Roquefort sur
Soulzon, Riz de Camargue et
St André de Majencoules

Goûter



Pain Fraises
Chocolat

Provenance :
Gignac, Agrilocal,
fournisseur d'épicerie

A Savoir

A la cantine, les enfants mangent de bons petits plats préparés sur place avec des aliments issus, pour une bonne partie, de notre Département et de notre Région.

La ville de Gignac privilégie des produits locaux dans l'élaboration des menus du restaurant scolaire afin d'offrir aux élèves des repas qualitatifs.

Cette volonté s'inscrit dans une démarche qualité et de développement durable initiée depuis de nombreuses années.

Les fournisseurs locaux du restaurant scolaire :



Pains : boulangeries du village



Fruits et légumes : commandés via Agrilocal, une plateforme départementale où sont répertoriés tous les producteurs locaux adhérents (ex : raisin de Tressan et Vendémian ou compote des Cévennes)



Viande : Friboul, grossiste en viande à Roquefort sur Souzou dans l'Aveyron

Nos fournisseurs d'épicerie et produits laitiers :

Transgourmet Pro à Pro Brake France

« Le Mot de la Diet » - Numéro 2 - Printemps/Eté 2019
Lettre d'information trimestrielle réalisée par la ville de Gignac
via le restaurant scolaire, l'Alaé et la diététicienne de l'école.

