



RESTAURANT SCOLAIRE – LES TAILLASSES

Légende des labels, repères visuels et allergènes

LABELS ET SIGNES DE QUALITÉ				ALLERGÈNES 1 À 14				INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES	
BIO	Produit issu de l'agriculture biologique	VBF	Viande bovine française	1	Gluten	8	Fruits à coque	PAIN	Pain : gluten (1)
VPF	Viande de porc française	VVF	Viande de volaille française	2	Crustacés	9	Céleri	VINAIGRETTE	Vinaigrette : moutarde (10), sulfites (12)
MSC	Pêche durable MSC	SIQO	IGP / AOP / AOC	3	Œufs	10	Moutarde		
FM	Fait maison	LOCAL	Produit local / circuit court	4	Poissons	11	Graines de sésame	INFO	Menus susceptibles d'être modifiés selon les aléas et les livraisons.
HVE	Haute valeur environnementale	SAISON	Produit / fruit de saison	5	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites		
BBC	Bleu Blanc Cœur	LR	Label Rouge	6	Soja	13	Lupin	✓	Menus élaborés conformément aux recommandations GEMRCN / PNNS.
RUP	Régions ultrapériphériques	EQUIT	Commerce équitable	7	Lait / lactose	14	Mollusques	i	Les labels et repères visuels ci-contre peuvent être présents sur les menus lorsque les produits correspondants sont proposés.

Pour toute question relative aux allergènes ou à la composition des menus, merci de vous rapprocher du service de restauration.