

Démarche qualité

Nos démarches actuelles

En restauration scolaire, nous proposons :

- des repas entièrement Bio,
- tout le long de l'année s'ajoutent des produits bio (légumes frais : carottes, pommes de terre...)
- céréales : blé, boulgour, pâtes semi-complètes, riz thaï semi-complet, semoule semi-complète, légumineuses, emmental, camembert, coulommiers, Saint-Paulin)
- des produits labels rouges (poulet de Bretagne et pintade d'Ancenis, bœuf blond d'Aquitaine race à viande)
- des produits de la filière Bleu-Blanc-Cœur, formée de producteurs, de distributeurs et de scientifiques qui visent à contrôler la qualité des produits issus de la filière Tradi-lin. Le lin est une plante très riche en Oméga 3. S'en servir comme nourriture pour les animaux permet à l'homme de les ingérer

naturellement selon le principe de la chaîne alimentaire. Ainsi un animal Bleu-Blanc-Cœur possède le double d'Oméga 3 qu'un animal conventionnel. Les Oméga 3 sont bénéfiques à la santé humaine notamment sur le système nerveux central et l'activité cardiovasculaire. Cette filière est reconnue comme filière santé par le ministère de la santé : la viande de porc fournit par " Ty Producteurs" de Kervignac.

- plus de 90% du poisson de la cuisine est frais et provient du port de Lorient. Filière " poissons débarqués et/ou travaillés en Bretagne "
- des produits issus de filières courtes : yaourt et desserts lactés bio de la Ferme du Blavet à Inzinzac-Lochrist avec Annie et Gwénaël Justome, du poulet de la ferme de Keryvon à Languidic (élevé à 120 jours) avec Sandrine et Patrice Guégan, les biscuits "La Lorientaise" de Kervignac .

Tous nos autres convives (restaurant municipal de l'Orientis, résidences pour personnes âgées, portage de repas à domicile, réceptions...) bénéficient très largement de toutes ces filières.