



**CUISINE  
LOCALE**

Syndicat Intercommunal à Vocation Unique  
Bellerive sur Allier - Cusset - Le Vernet - Vichy



**De la  
fourche,  
à l'assiette**

**DÈS SEPTEMBRE  
DANS LES RESTAURANTS  
SCOLAIRES**



**VILLEDECUSSET**

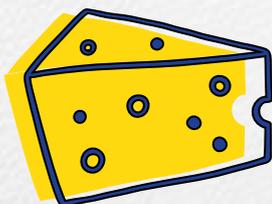


## Pour vos enfants dès la rentrée...



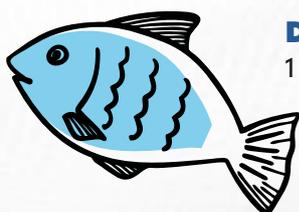
### DES PRODUITS LAITIERS

Principalement du fromage à la coupe et des produits laitiers fermiers en vrac peu sucrés.



### UN MENU VÉGÉTARIEN

1 fois par semaine.



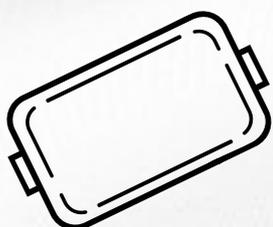
### DU POISSON

1 fois par semaine.



### DU PAIN

Pain bio



### LES CONTENANTS UTILISÉS

Des contenants en inox pour éviter les perturbateurs endocriniens.

## UN MENU UNIQUE

avec des produits frais, de saison, issus de circuits courts, de fruits et légumes cultivés localement et/ou biologiques, viandes françaises provenant d'élevages respectueux de leur environnement, laitages produits dans la région...



### DES DESSERTS

1 par jour, principalement composé d'un fruit frais bio, d'un dessert à base de fruits bio et, une fois par semaine, une pâtisserie maison.



### UN MENU À THÈME

1 fois par mois.



### ALLERGIES ALIMENTAIRES

Les enfants seront accueillis au restaurant scolaire après établissement d'un Protocole d'Accueil Individualisé (PAI). Le repas devra être fourni par la famille.

### RÉGIMES PARTICULIERS

L'équilibre du repas est trouvé, au-delà des protéines animales, grâce aux légumes, céréales, légumineuses, féculents, produits laitiers de qualité proposés dans la composition du menu.



**Tous les menus élaborés par la Cuisine Locale sont approuvés par une diététicienne et docteure en nutrition.**

Retrouvez les menus proposés chaque semaine sur les sites internet des collectivités ou sur le Portail Familles de Vichy Communauté.