



Certifié et Contrôlé par l'OIC

(Organisme Inter cantonal de Certification)

Nous garantissons dans les repas livrés :

UNE CUISINE MAISON

80% (au minimum)

La « Cuisine maison » peut être déterminée comme étant des repas au minimum assaisonnés et cuits sur place.

DES PRODUITS LOCAUX

5 aliments Locaux par semaine (minimum)

Le label garantit l'utilisation de 5 aliments Locaux au minimum, par semaine de menus.

ALIMENTS BIO

5 aliments Bio par semaine (minimum)

Le label garantit l'utilisation de 5 aliments Bio au minimum, par semaine de menus.

UNE ALIMENTATION EQUILIBRE

100% (menus révisés par une diététicienne)

Une diététicienne signe chaque semaine les menus planifiés pour garantir l'équilibre alimentaire.

LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Un contrat de ramassage des déchets organiques et ménagers est signé avec un des professionnels de la région ou canton de l'unité de production.