

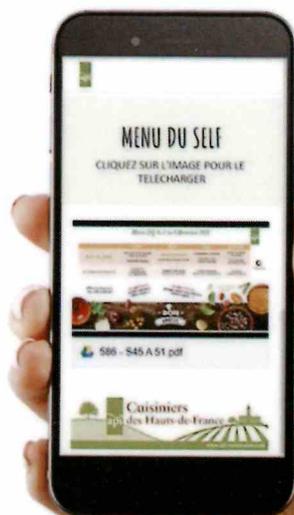


Soyons complices à table

api

Restaurant de l'Institution
Notre Dame des Anges

Scannez
pour accéder
aux menus



Toutes
les **infos**
du **resto**
en **1 clic !**



Consultez les **menus**
quotidiens et
les **animations**.



Découvrez votre
restaurant,
ses **engagements**,
ses **partenaires**
producteurs régionaux...



Profitez de nos **actualités**
nutritions et du partage
de notre savoir-faire
culinaire.

Les signes de qualité de vos menus

api

L'agriculture biologique



L'agriculture biologique constitue un mode de production qui trouve son originalité dans le recours à des pratiques culturales et d'élevage **soucieuses du respect des équilibres naturels.** (source : agriculture.gouv.fr)

Les produits labellisés



Label Rouge : C'est un signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un **niveau de qualité supérieur** par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés. (source : inao.gouv.fr)



IGP : L'Indication géographique protégée identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont **liées à son origine géographique.** (source : inao.gouv.fr)



AOP : L'Appellation d'Origine Protégée désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un **savoir-faire reconnu** dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. (source : inao.gouv.fr)



Bleu Blanc Coeur : Le label Bleu Blanc Coeur propose de diversifier et équilibrer la ration des animaux avec comme conséquence **d'améliorer le profil lipidique des produits** qu'ils nous offrent (riches en Oméga 3). (source : bleu-blanc-coeur.org)



HVE : La Haute valeur environnementale garantit que les pratiques agricoles utilisées sur l'ensemble d'une exploitation **préservent l'écosystème naturel** et réduisent au minimum la pression sur l'environnement (sol, eau, biodiversité...). (source : agriculture.gouv.fr)



MSC (Marine Stewardship Council) : Pour être certifiée MSC, une pêcherie doit respecter **3 principes fondamentaux** : **stocks** de poisson durables, **impact** environnemental minimisé, **gestion** efficace des pêcheries. (source : msc.org)



Les produits régionaux

Depuis 1956, nous continuons à défendre **les produits régionaux.** Nous les sélectionnons pour leur **qualité** avec l'ambition de participer à **l'ancrage territorial** et limiter le nombre d'intermédiaires. Nous aspirons à ce que cette fidélité permette à nos fournisseurs de proximité de se faire reconnaître comme **acteur durable de la filière.**