



Niveau 1

+ bio

10% de bio
et 10 composantes
par mois

+ local

Au moins 1
composante bio et locale
de la fourche à la fourchette
par mois

+ sain

**Des menus clairs
et contrôlés
Pas d'OGM
Des additifs interdits**

+ durable

Sensibilisation
à **l'écologie**
et au **gaspillage**



Niveau 2

30% de bio
et 30 composantes
par mois

Au moins 4
composantes bio et locales
de la fourche à la fourchette
par mois

+ **Formation** des cuisiniers
+ de consommation
de **fruits et légumes
de saison**

+ Lutte **anti-gaspillage**
+ Gestion globale des **déchets**
+ 1 action **écologique**
(au choix)



Niveau 3

50% de bio
et 50 composantes
par mois

Au moins 10
composantes bio et locales
de la fourche à la fourchette
par mois

+ Graisses hydrogénées
interdites
+ de céréales **complètes**
+ repas cuisinés **sur place**

+ **Eco-détergents**
et **vaisselle**
+ au moins 1 nouvelle action
écologique (au choix)