

Madame, Monsieur,

Dans la continuité de notre implication pour l'environnement et pour la découverte de nouvelles saveurs, nous introduisons dans nos menus des **repas dits « alternatifs »**. Vous les verrez donc apparaître dès le mois de Janvier 2016 et ce **une fois par trimestre**. Ils seront identifiés sur vos menus en « bleu ».

Cela permet de faire découvrir aux enfants d'autres saveurs, de consommer des **protéines d'une source différente** et de respecter une **démarche écologique**.

Bien entendu, les plats composant ces repas sont soigneusement sélectionnés par nos équipes afin de maintenir un **repas équilibré et gustatif**. Pour exemple ,en Janvier nous proposons en plat des Tortellinis Ricotta / Epinards.

D'une façon générale, une alimentation sans protéine animale est également moins consommatrice de ressources (eau, énergie, surfaces agricoles...) et s'inscrit donc dans notre **démarche Eco Responsable**. L'association de céréales (pâtes, riz, boulghour, Quinoa...) et/ou de légumes secs (lentilles, pois chiche....) et/ou de produits laitiers, aux composantes du repas, permet de couvrir les besoins nutritionnels. C'est une manière de se nourrir différente mais équilibrée respectant la législation en vigueur.

C'est pourquoi nous vous proposons trois fois dans l'année un menu alternatif que nous pouvons indiquer ou pas sur vos menus selon votre souhait.

Nous restons à votre écoute et vous souhaitons une année 2016 fructueuse et pleine de goût!

L'équipe Provence Plats

