



En partenariat avec



Le Centre scolaire d'Anniviers

à Vissoie

Par son équipe de cuisine et sa cheffe

Madame Sabrina Naceri

S'engage à améliorer la durabilité

dans le cadre de la démarche Cuisinons notre région.

Une attention particulière est portée à l'approvisionnement, l'équilibre alimentaire et la gestion des déchets.

ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

Les repas servis répondent aux critères Fourchette verte.



PROVENANCE VIANDE & VOLAILLE

100 % de la viande est suisse (bœuf, porc, veau).
100% du poulet est suisse.



PROVENANCE PRODUITS DE LA PECHE

57% des poissons sont européens.
42% des poissons sont labellisés.



PROVENANCE FRUITS ET LÉGUMES

53% des légumes sont suisses.
26% des fruits sont suisses.



PROVENANCE FROMAGE & ŒUFS

85% du fromage est suisse, dont 7% valaisan.
28% des œufs sont suisses..



PROVENANCE FOURNISSEURS

91% des fournisseurs sont valaisans.



PROVENANCE PRODUITS BOULANGERIE

100% du pain frais servi est valaisan.



PROVENANCE EAU

L'établissement propose de l'eau du robinet.

