

LOGOS DES MENUS STB



Le Label Rouge est un signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.



La charolaise est une race de vaches françaises. Ces bêtes sont spécifiquement sélectionnées pour la consommation de leur chair de grande qualité, traditionnellement élevées dans notre campagne bourbonnaise.



Menu végétarien



Produits fabriqués en Auvergne

Bleu-Blanc-Cœur s'attache à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation avec une densité nutritionnelle optimisée et une empreinte environnementale significativement améliorée.

La méthodologie passe notamment par des apports équilibrés et diversifiés de sources végétales tracées d'intérêts nutritionnels cultivées en France pour les animaux.



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

L'IGP s'applique aux secteurs agricoles, agroalimentaires et viticoles.



Pour la Terre, les animaux et les hommes



L'Appellation d'origine protégée (AOP) 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.

L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP, désormais signe européen.



La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier.

