



Cahier des charges restaurateurs (à respecter)

1. Privilégier les producteurs locaux dans l'offre de restauration proposée
2. Proposer prioritairement des produits bios et locaux de saison
3. Offrir une offre végétarienne (**Foodtruck de Cynthia**)
4. Eliminer dans les repas servis toutes les matières plastiques (assiettes, verres, couverts ..)
Fournis par le SMTD
5. Mettre en place une buvette éco-responsable (pas de verres et de bouteilles plastiques)
6. Veiller en lien avec un bénévole au tri organique des déchets avec les composteurs qui seront installés à proximité

Contact Eldorando :

Olivier Bessy

olivier.bessy@univ-pau.fr

Tel : + 33 6 73 88 27 23