Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

Restaurant Scolaire de Plozévet

Plozévet
160 couverts
Enseignement
Gestion directe

Qualité de la nourriture en 2024

50 % bio

28 % durables et de qualité (hors bio)

En 2023, nos produits étaient à 40 % bio et 23 % durables et de qualité (hors bio).

Nos succès

- Ce qui est servi dans les assiettes est au moins à 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % bio.
- La fréquence minimale des menus végétariens est respectée.
- Votre gestionnaire informe ses convives de toutes ses démarches pour du mieux manger !
- La cantine n'utilise plus du tout de plastique ni pour sa production ni pour le service.
- La cantine est engagée dans une démarche de réduction drastique de son gaspillage.

Pourquoi je vois cette affiche ?

L'objectif de cet affichage est de rendre plus transparentes l'origine et la qualité des produits composant les menus et de soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans les restaurants.

ma-cantine.agriculture.gouv.fr