

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

Restaurant scolaire

📍 Ploumilliau

👤 150 couverts

📖 Enseignement

👤 Gestion directe

Qualité de la nourriture en 2024

26 % bio



27 % durables et de qualité (hors bio)



En 2023, nos produits étaient à 28 % bio et 33 % 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