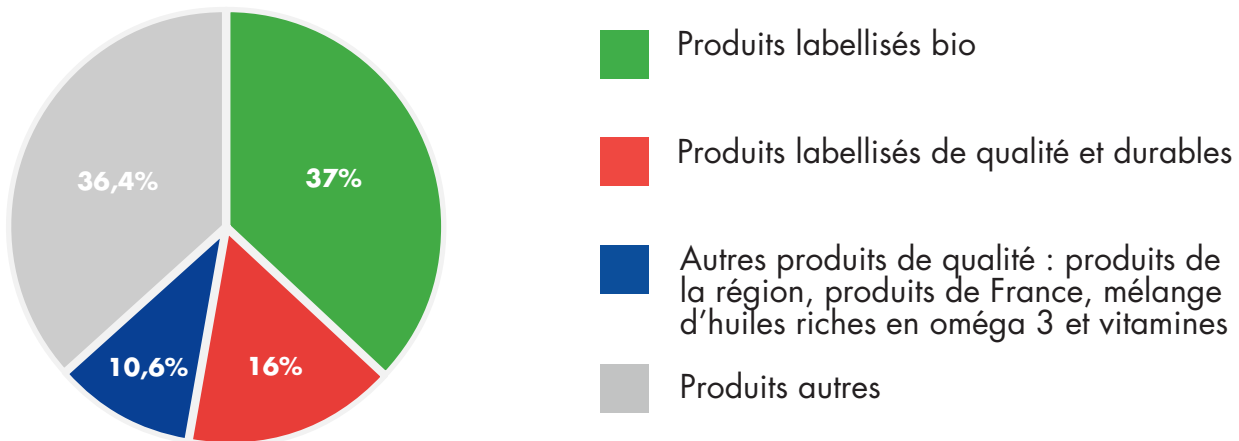


QUALITÉ DES APPROVISIONNEMENTS DE LA CUISINE CENTRALE EN 2022



9 RESTAURANTS SCOLAIRES
850 REPAS PAR JOUR

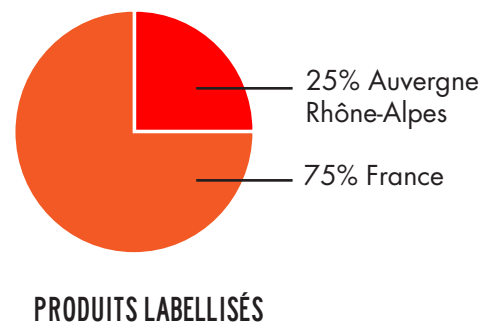
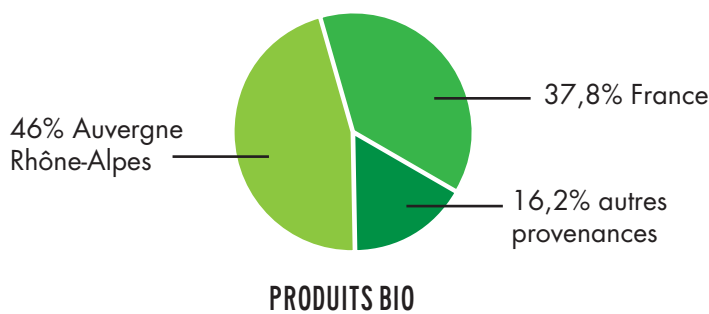
Répartition de la valeur d'achat, des produits bio, de qualité et durables utilisés dans la confection des repas en pourcentage :



LABELS DE NOS PRODUITS :



PROVENANCE DES PRODUITS



CHOIX DES PROTÉINES ANIMALES



Viandes : 75% d'origine France



Poissons : 99% labellisés MSC (pêche durable)

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. En partenariat avec « ma cantine », plateforme gouvernementale, cet établissement a rempli ses obligations d'information des convives. Pour plus d'informations, RDV sur ma-cantine.agriculture.gouv.fr/