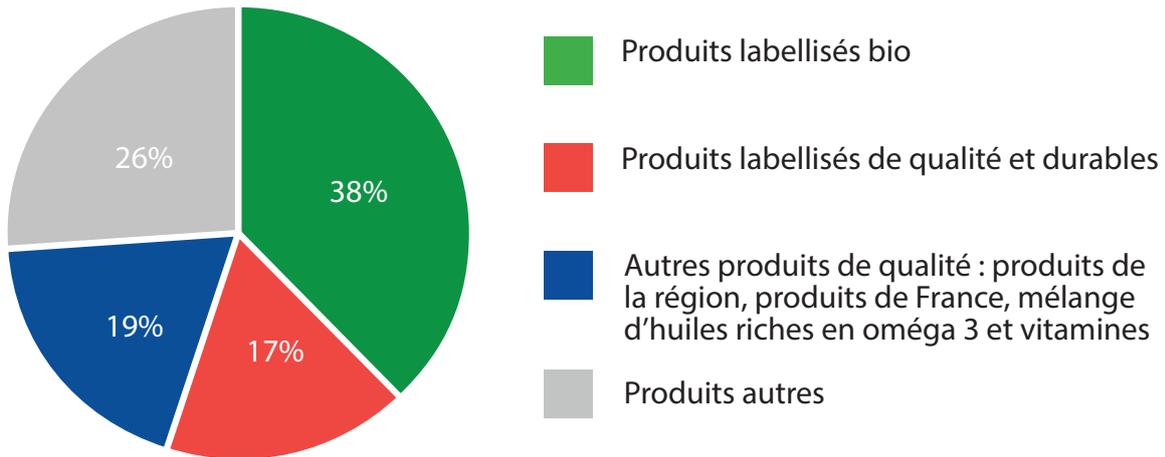


QUALITÉ DES APPROVISIONNEMENTS DE LA CUISINE CENTRALE EN 2024



9 RESTAURANTS SCOLAIRES
117 178 REPAS SERVIS EN 2024 (800 REPAS PAR JOUR)
BUDGET ALIMENTATION : 359 670€ HT

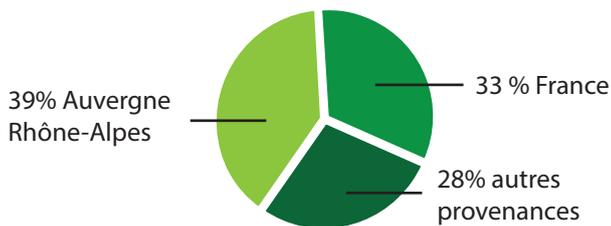
Répartition de la valeur d'achat, des produits bio, de qualité et durables utilisés dans la confection des repas en pourcentage :



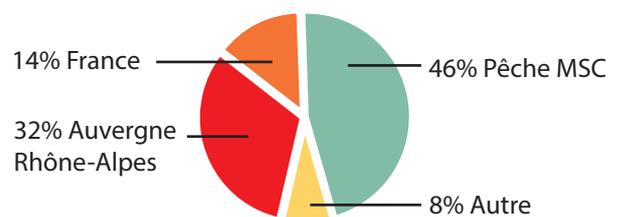
LABELS DE NOS PRODUITS :



PROVENANCE DES PRODUITS



PRODUITS BIO



PRODUITS LABELLISÉS

CHOIX DES PROTÉINES ANIMALES



Viandes : 90% d'origine France
Dont 60% d'Auvergne Rhône-Alpes



Poissons : 86% 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