

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

SELF JEAN-BAPTISTE CLEMENT

📍 Saint-Leu-d'Esserent

👤 180 couverts

📖 Enseignement

🔗 Gestion concédée

Qualité de la nourriture en 2024

37 % bio



38 % 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.



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