

# Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

2 Restaurants scolaires: Francis et Odette Teisseyre et Jean Louis Etienne

☞ 350 par jour, livrés

📍 Coupvray

🏫 Enseignement

## Qualité de la nourriture en 2022

24 % bio



27 % 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.



Les protéines des repas servis peuvent aussi être présents dans des plats végétariens.



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](http://ma-cantine.agriculture.gouv.fr)