

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

Direction de la restauration: cuisines centrales M. Jourdain/H.

Wallon

📍 Fleury-les-Aubrais

👤 1850 couverts

📶 12 satellites

🏫 Enseignement

👤 Gestion directe



Qualité de la nourriture en 2024

13 % bio



30 % durables et de qualité (hors bio)



En 2023, nos produits étaient à 5 % bio et 24 % durables et de qualité (hors bio).

Nos succès



La fréquence minimale des menus végétariens est respectée.



Votre gestionnaire informe ses convives de toutes ses démarches pour du mieux manger !



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