

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

restauration scolaire du bourg

📍 Pleumeur-Bodou 230 couverts 1 satellite Enseignement Gestion directe

Qualité de la nourriture en 2024

40 % bio



15 % durables et de qualité (hors bio)



En 2023, nos produits étaient à 41 % bio et 15 % durables et de qualité (hors bio).

60 % de nos produits proviennent du Projet Alimentaire Territorial (PAT) « DES CHAMPS A L'ASSIETTE »

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.
- 🍌 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.

Un mot du gestionnaire

SUR LE RESTAURANT DE PLEUMEUR BODOU NOUS APPLIQUONS LA LOI EGALIM, ET FAISONS TRAVAILLER LES PRODUCTEURS LOCAUX DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIALE (PAT) "DES CHAMPS A L'ASSIETTE".



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