

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

Restaurant Scolaire de PLOUASNE

📍 135 par jour / 📍 Plouasne / 📖 Enseignement

Qualité de la nourriture en 2023

42 % bio



17 % durables et de qualité (hors bio)



En 2022, nos produits étaient à 41 % bio et 16 % 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.



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

Un mot du gestionnaire

Fournisseurs 2023 : Supermarché G20 - Plouasne (22) ; Boulangerie Lemoine - Plouasne (22) ; Ferme de la Moinerie - Les Champs-Géraux (22) ; Ferme du chêne - Pleslin-Trigavou (22) ; Ferme de la Chesaye - Plesder (35) ; Ferme Legrand - Tinténiac (35) ; Ferme des pinsons - Saint-Thual (35) ; Les fruits des bois - Le Quiou (22) ; Le clos fleuri - Saint-André-des-Eaux (22) ; Ferme du grain à moudre - Mi-iac-sous-Bécherel (35) ; L'atelier de la galette - Médréac (35) ; Ferme de l'aulne - Langouet (35).



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