

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

Restaurant scolaire Calloc'h

Ψ 112 par jour, livrés

📍 Plouhinec

🏫 Enseignement

Qualité de la nourriture en 2023

27 % bio



36 % 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.



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