

# Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

Restaurant scolaire Saint Brandan

🍴 210 par jour

📍 Saint-Brandan

🏫 Enseignement

## Qualité de la nourriture en 2023

**19 %** bio



**12 %** durables et de qualité (hors bio)



En 2022, nos produits étaient à 19 % bio et 14 % durables et de qualité (hors bio).

## Nos succès



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



La cantine n'utilise plus du tout de plastique ni pour sa production ni pour le service.

## Un mot du gestionnaire

Nous sommes à 29% de produits locaux sur l'année 2023.



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