

Qualité des approvisionnements dans l'établissement Collège Lakanal



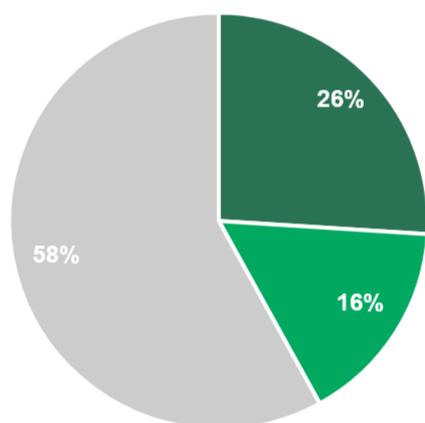
Ψ 750 par jour

● Foix

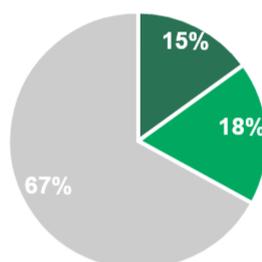
🏫 Secondaire collège

Sur les 750 repas servis aux convives, pour l'année 2022, voici la répartition, en valeur d'achat, des produits bio, de qualité et durables (liste de labels ci-dessous) utilisés dans la confection des repas

Approvisionnement 2022



Rappel 2021



- Bio
- Qualité et durable (hors bio)
- Hors catégories EGAlim

Bio



Qualité et durable (hors bio)



Le plan alimentaire ainsi que les menus de notre établissement sont contrôlés par une diététicienne. 54 % des produits utilisés dans la préparation des repas sont locaux.

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. En partenariat avec « ma cantine », plateforme gouvernementale, cet établissement a rempli ses obligations d'information des convives.



ma-
cantine.agriculture.gouv.fr