

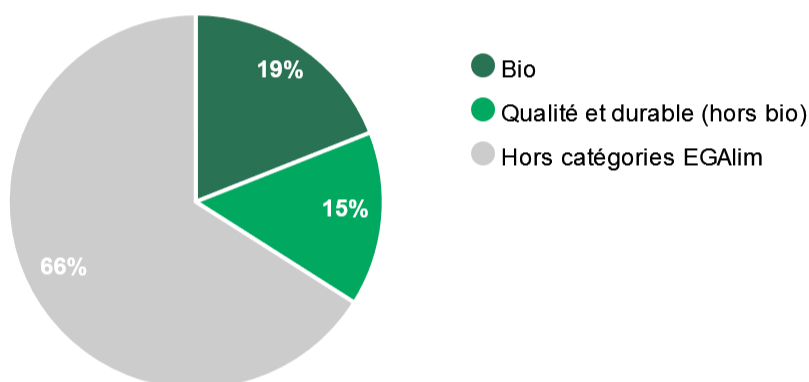
Qualité des approvisionnements dans l'établissement cuisine centrale



- 🏠 14 satellites
- 📍 Wattrelos
- 🏠 Autres établissements non listés, ehpad/ maisons de retraite / foyers de personnes âgées, crèche

Sur les 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



Bio



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



ma-cantine.agriculture.gouv.fr