

Les produits sous signe de qualité

À LA CANTINE DE CARTE BLANCHE

CHIFFRES SEPTEMBRE, OCTOBRE, NOVEMBRE ET DÉCEMBRE 2020

DES PRODUITS BIO, LOCAUX,
RECONNUS PAR LA LOI EGALIM*

73% de produits frais,
gage d'une cuisine
artisanale

55%
des viandes
élevées en
Franche-Comté

45%
des fromages
produits en
Région
Bourgogne
Franche-Comté

72%
des fruits et
légumes issus
d'Agriculture
Biologique



la cantine artisanale

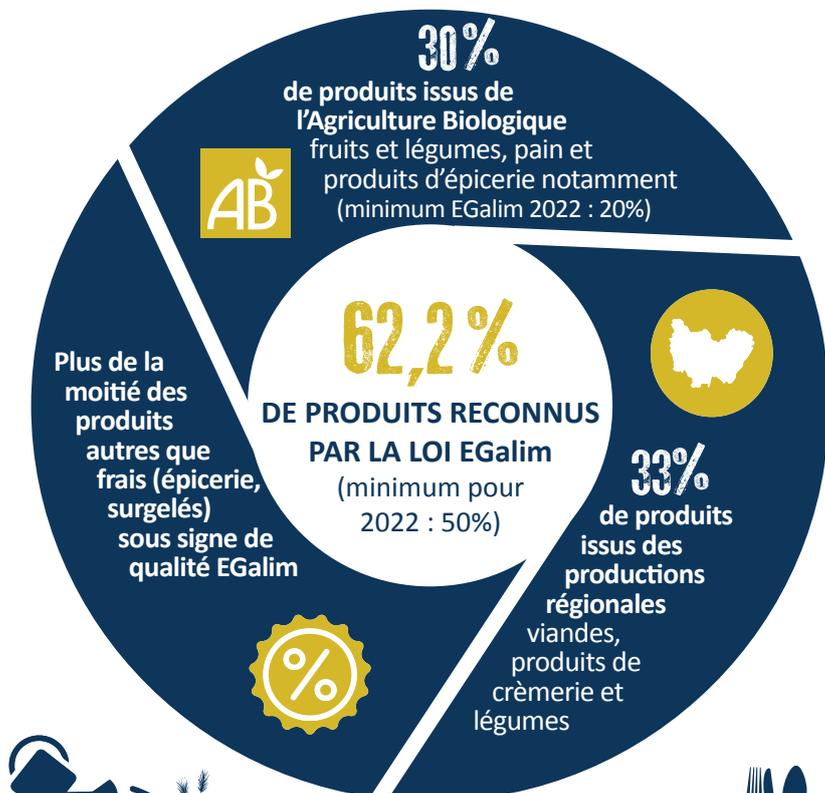


Des produits frais et de saison, des recettes familiales et colorées pour une vraie éducation au goût.

CARTE BLANCHE FÊTE LE RETOUR DES CUISINIERES DANS VOTRE CANTINE !



Un fort recours aux productions régionales raisonnées pour le RENFORCEMENT DU TISSU ÉCONOMIQUE LOCAL ET LA RÉDUCTION DES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX.



Analyse des gaspillages, compostage de la cuisine à l'assiette

Prochaine action avec la commune d'Étalans (printemps 2021)



Diversification des protéines, menus végétariens hebdomadaires déclinés en recettes artisanales et gourmandes



Fin des barquettes plastique jetables

Plats livrés exclusivement en contenants réutilisables



*tous les chiffres sont exprimés en pourcentage de la valeur HT sur le montant total des approvisionnements (art 24 de la loi EGalim)