

Qualité des approvisionnements dans l'établissement CUISINE CENTRALE DE LIBOURNE



Ψ 1800 par jour

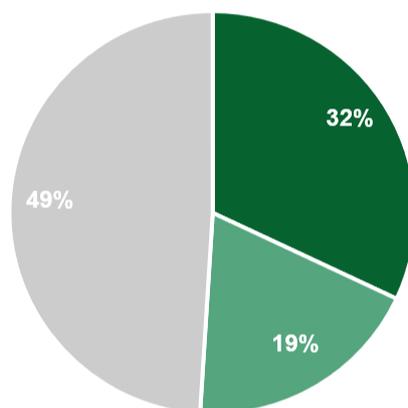
📍 Libourne

🏫 Scolaire

Sur les 1800 repas servis aux convives, pour l'année 2021, 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 2021

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



Bio



Qualité et durable



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.beta.gouv.fr; plateforme gouvernementale en expérimentation, cet établissement a rempli ses obligations d'information des convives.

En savoir plus de la loi EGAlim :
<https://ma-cantine.beta.gouv.fr/>

En savoir plus sur les pratiques
mises en oeuvre par l'établissement

