

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

ECOLE JEAN LOUIS ETIENNE LE BONO

📍 Le Bono

👤 170 couverts

📖 Enseignement

👤 Gestion concédée



Qualité de la nourriture en 2025

30 % bio








24 % durables et de qualité (hors bio)



En 2024, nos produits étaient à 30 % bio et 30 % durables et de qualité (hors bio).

Nos succès

-  Ce qui est servi dans les assiettes est au moins à 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % bio.
-  Cette cantine est en conformité avec le volet diversification des sources de protéines et menu végétarien.
-  Votre gestionnaire informe ses convives de toutes ses démarches pour du mieux manger !
-  La cantine n'utilise plus du tout de plastique ni pour sa production ni pour le service.
-  La cantine est engagée dans une démarche de réduction drastique de son gaspillage.



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