

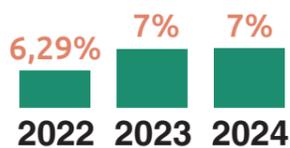
5 mesures phares pour la restauration collective

- 1 Des produits durables et de qualité dans les assiettes.
- 2 L'information des convives.
- 3 La diversification des sources de protéines et menu végétarien.
- 4 La lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires.
- 5 La substitution des plastiques.

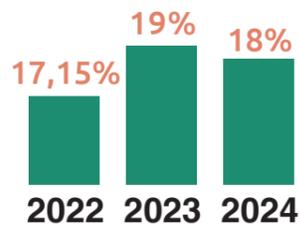
Origine des approvisionnements



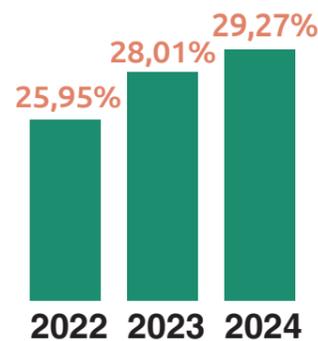
Produits issus de
l'agriculture biologique



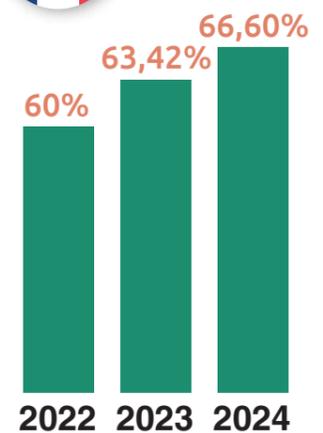
Produits sous signe
de qualité



Produits bretons

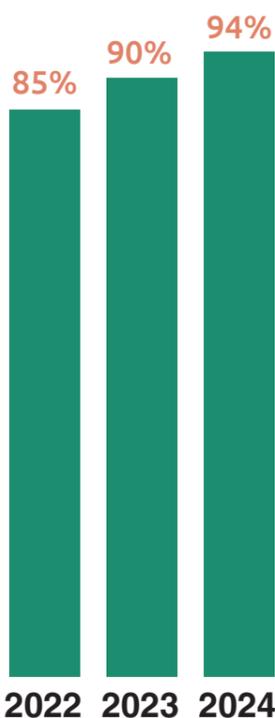


Produits
français

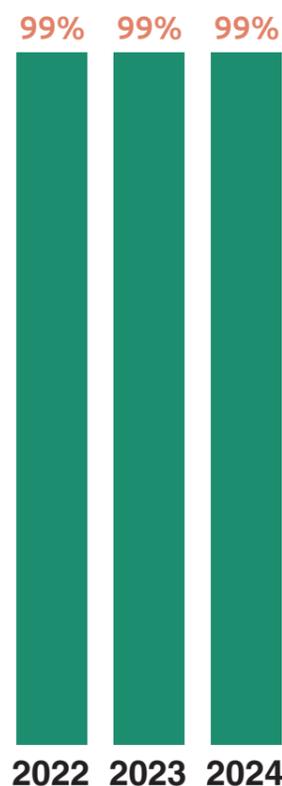


% de vaisselle réutilisable

POUR LES RÉSIDENTS
ET PATIENTS



POUR LES CLIENTS
DES RESTAURANTS
DU PERSONNEL



Gaspillage alimentaire par plateau repas

DANS LES RESTAURANTS DU PERSONNEL
LANNION-TRESTEL



MOYENNE NATIONALE

120g

Diversification des sources de protéines et menus végétariens

Un menu végétarien en plat unique est proposé une fois par semaine, et chaque jour, les convives ont le choix de manger végétarien.

