

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

SIRS RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-MARC-LE-BLANC ET
LE TIERCENT

📍 Saint-Marc-le-Blanc

👤 155 couverts

📖 Enseignement

👤 Gestion directe

Qualité de la nourriture en 2025

16 % bio



30 % durables et de qualité (hors bio)



En 2024, nos produits étaient à 21 % bio et 27 % durables et de qualité (hors bio).

Nos succès



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.



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