

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

Corse Centrale de Restauration

📶 97 satellites

📍 Biguglia

🏢 Santé, Entreprise, Enseignement, Social et Médico-Social, Loisirs

Qualité de la nourriture en 2023

18 % bio



15 % durables et de qualité (hors bio)



En 2022, nos produits étaient à 21 % bio et 18 % durables et de qualité (hors bio).

Nos succès



La fréquence minimale des menus végétariens est respectée.



Votre gestionnaire informe ses convives de toutes ses démarches pour du mieux manger !



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