

ENSEMBLE

PROGRESSONS VERS UNE ALIMENTATION
saine, durable et équilibrée !



ON S'ENGAGE

Le collégien et les convives

- choisissent un menu équilibré, avec des produits frais
- goûtent les produits qu'ils ne connaissent pas
- évitent le gaspillage et trient leurs déchets
- respectent le personnel, les camarades et les lieux

L'équipe de restauration

- propose une alimentation saine et durable
- propose des menus équilibrés et variés
- privilégie les produits de saison, frais et élaborés « maison »
- limite l'utilisation des produits transformés ou ultra-transformés
- sensibilise à l'alimentation et à ses enjeux

Le Département

- facilite l'approvisionnement en produits frais et locaux
- favorise un accueil de qualité et adapté à tous
- forme ses personnels aux enjeux de l'alimentation
- garantit la sécurité alimentaire des repas servis

