

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

COLLEGE LEO LARGUIER

170 couverts 5 restaurants satellites Gestion directe



Qualité de la nourriture en 2025

20 % bio



4 % durables et de qualité (hors bio)



En 2024, nos produits étaient à 19 % bio et 6 % 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.
-  La cantine est engagée dans une démarche de réduction drastique de son gaspillage.

Un mot du gestionnaire

Nous sommes une équipe dynamique, motivée et proche de nos usagers. Nous respectons le règlement de la Restauration Scolaire édité par le Conseil Départemental du Gard. Nos menus sont suivis et proposés en partie par le service Restauration du CD30 (respect de l'équilibre alimentaire - séquences de 20 repas), notre référente est une diététicienne, Mme Allier. Nous servons 52 407 repas (données 2025) dont 33 673 primaires (5 écoles). Nous devons faire des efforts pour la lutte ANTI GASPI. Nous comptons sur vous, vos idées, votre participation, c'est AVEC vous, jeunes CITOYENS, que le Monde change ! Merci pour votre fidélité au Restaurant Scolaire.



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