Saint François d'Assise

RESTAURANT

LYCEE SAINT FRANCOIS D'ASSISE

Année référence 2023-2024

Saine et plaisante

Des ingrédients frais

68.2 % de viandes fraiches

15 % de poisson frais

Des ingrédients bruts

69.3 % de fruits et légumes frais

Saine et plaisante

L'objectif : proposer toute l'année un choix varié de produits biologiques ou issus d'exploitations en conversion et ainsi **favoriser une agriculture qui préserve l'environnement et la biodiversité**.

7.7 % produits **BIO**

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LOI EGALIM

49.5 % des produits de qualité et durables

LOI EGALIM

2.3 %
de produits bénéficiant de SIQO (Label rouge, IGP, AOC, AOP, STG)

2.7 %
de produits issus d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

1.6 %
de produits acquis selon des coûts imputés aux externalités environnementales

35.1 %*
de produits de proximité

** hors labels*

Saine et plaisante

Un lieu de vie et d'échanges

UNE RESTAURATION

Saine et plaisante

positive pour la planète

La lutte contre le gaspillage alimentaire

38.3 g
moyenne de gaspillage alimentaire **par convive par repas dans votre restaurant**

VS

110 g
moyenne de gaspillage alimentaire **par convive par repas selon l'ADEME**

820 kg
de fruits et légumes moches sauvés

Une cuisine bonne pour la planète

menu(s) végétarien(s) en choix quotidien

ancrée sur son territoire

Produits de proximité

39.1 % d'approvisionnement local

100 % de viandes fraiches brutes françaises

Des fruits et légumes de saison **100 %** français

Producteurs locaux

- ESATCO (**Légumes Bio**) à La-Roche-sur-Yon (85)
- LES VERGERS DE MALVERGNE (**Pommes et Jus**) à Martinet (85)
- LA LAITERIE DE FLAVIE (**Yaourt fermier et lait cru**) à Sainte-Flaive-des-Loups (85)
- TRADITION DE VEDEE (**Porc label rouge**) à La Ferrière (85)
- SDA GASTRONOME (**Volaille**) à Ancenis (44)