

LA RESTAURATION EVOLUE EN 2023 AU CNSNMM



LES AXES D'ÉVOLUTION



PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

RÉDUCTION DE L'EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE DE L'ÉTABLISSEMENT & MEILLEURE QUALITÉ DES VIANDES / POISSONS PROPOSÉS



PRODUITS D'ORIGINE VÉGÉTALE

LES ASPECTS NUTRITIONNELS SONT PROUVÉS ET UNE ALIMENTATION VARIÉE ET ÉQUILIBRÉE EST POSITIVE POUR LA SANTÉ



PRODUITS FRANÇAIS, LOCAUX ET/OU BIO

AUGMENTATION DES FOURNISSEURS EN CIRCUIT COURT ET DES PRODUITS CERTIFIÉS BIO OU A FAIBLE IMPACT ENVIRONNEMENTAL



PRODUITS DE SAISONS

MEILLEUR RESPECT DE LA SAISONNALITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES



DÉCHETS ENGENDRÉS

RÉDUCTION DES DÉCHETS PLASTIQUES : UTILISATION DE CONTENANTS RÉUTILISABLES POUR LES PIQUES-NIQUES «SALADE»

UNE ADAPTATION A TOUS LES PUBLICS



**ADAPTATION AUX RÉGIMES
SPÉCIAUX.**

SOUS RÉSERVE D'INFORMATION AU SERVICE
ACCUEIL EN AMONT DU SEJOUR.

REDUCTION DES DECHETS

REDUCTION DES DECHETS PLASTIQUES :
UTILISATION DE CONTENANTS REUTILISABLES
POUR LES PIQUES-NIQUES «SALADE»

