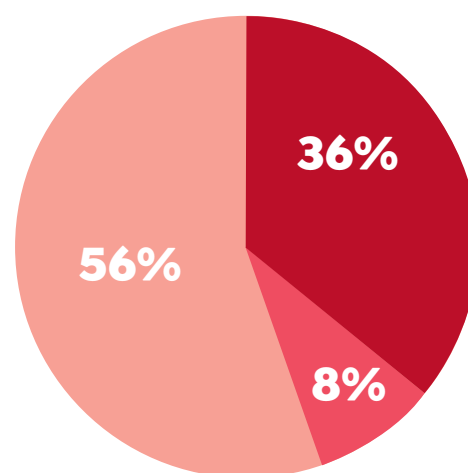


# Qualité des approvisionnements dans l'établissement CUISINE CENTRALE DE GUICHEN

Sur les 1200 repas servis, pour l'année 2021, voici la répartition, en valeur d'achat, des produits bio, de qualité et durables (liste de labels ci-dessous) utilisés dans la confection des repas

## APPROVISIONNEMENT 2021



- Hors catégories EGAlim ●
- Bio ●
- Qualité et durable (hors bio) ●

### Bio



### Qualité et durable



## 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. En partenariat avec [ma-cantine.beta.gouv.fr](https://ma-cantine.beta.gouv.fr); plateforme gouvernementale en expérimentation, cet établissement a rempli ses obligations d'information des convives.

**EN SAVOIR PLUS  
sur la loi EGAlim :  
[ma-cantine.beta.gouv.fr](https://ma-cantine.beta.gouv.fr)**