



Restauration Eco responsable

Le collège Agnès Varda vient d'obtenir **la labellisation « Ecocert en cuisine » (niveau 1)**.

Cette labellisation répond à des critères exigeants qui garantissent aux convives une restauration de qualités au niveau nutritionnel et dans une démarche Eco responsable :

- 20 % au moins de produits biologiques locaux, dans des menus sains et équilibrés
- Une démarche globale environnementale :
 - ✓ Lutte contre le gaspillage alimentaire avec des actions de sensibilisation
 - ✓ Elimination du plastique (Yaourt et fromage blanc en seau avec mise en ramequin, fromage à la coupe)

Ce label est la reconnaissance des actions et des pratiques éco responsables menées au sein du collège et plus particulièrement au sein du service de restauration.

Les services de gestion et de cuisine sont à votre écoute si vous souhaitez obtenir de plus amples informations.