

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

Cuisine centrale Saint Martin d'Uriage

📍 Saint-Martin-d'Uriage

👤 430 couverts

📖 Enseignement

👤 Gestion directe

Qualité de la nourriture en 2025

41 % bio



20 % durables et de qualité (hors bio)



En 2024, nos produits étaient à 41 % bio et 21 % durables et de qualité (hors bio).

Nos succès



Ce qui est servi dans les assiettes est au moins à 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % bio.



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.



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