Recyclage

Les déchets recyclables des plateaux du self sont triés et déposés dans la poubelle jaune (serviettes en papier, pots de yaourt, emballages etc...).

Gachimètre

Les tranches de pain non-consommées sont déposées dans le gachimètre. Le pain est ensuite donné à destination de l'alimentation animale (chevaux etc...) Animaux non destinés à la consommation humaine.

Salad'bar

Le « salad'bar » a été mis en place pour les hors- d'œuvres afin que chacun puisse se servir à sa faim en mixant les denrées et ainsi limiter le gaspillage alimentaire.

Limiter l'impact environnemental

Le soja et l'huile de palme ont été fortement réduits.
Le plastique a été supprimé et remplacé par un substitut écologique.

Les gestes écologiques au sein de notre restaurant scolaire

Retraitement des huiles de friture

Les huiles de friture sont recyclées et retraitées pour la production de biocarburants.

Fromage à la coupe

Le plastique des emballages de fromage a été supprimé par la présentation de fromage à la coupe.

Circuits-courts

La part de produits frais, de saison, locaux et bio, a été considérablement augmentée.

Compostage

Les déchets de légumerie (épluchures etc...) sont déposés quotidiennement dans un composteur.