



Plan d'actions* cantine durable 1^{er} trimestre 24- 25'



- Poursuite de l'intégration de concepts clés: saisonnalité & équilibre assiette;
- Révision des concepts de menus: soupe du jour, emportables, repas chauds et collations;
- Révision de la fréquence des menus;
- Concrétisation changements de fournisseurs avec priorité sur le pain & les légumes (circuits-courts et locaux);
- Suivi bonnes pratiques hygiène de la cantine;
- Aménagement intérieur de la cantine: mobilier, écran et projet d'embellissement;
- Amélioration des équipements de la cantine: chambre froide & saladette pour les garnitures sandwichs;
- Amélioration de l'accueil: service, temps de file et commande sandwich;
- Amélioration communication cantine (menus, affiches, site web,..);
- Poursuite de la sensibilisation: fiches alimentation durable à disposition, dégustation, diffusion de recettes, ateliers,..

*Plan d'actions tenant compte du sondage de mars 2024