

Fiche action 53 du Plan Régional de l'Alimentation

DEFI #3 _ ASSURER UNE ALIMENTATION ETHIQUE ET DURABLE

53. *Proposer chaque jour un choix de menu végétarien dans les restaurants scolaires des lycées de la Région*

Pourquoi ?

- ❖ *Valoriser les denrées alimentaires produites en Île-de-France*
- ❖ *Sensibiliser les Franciliens au « mieux manger » dès le lycée*
- ❖ *Favoriser l'utilisation de produits de saison en restauration scolaire*
- ❖ *Mobiliser les restaurants scolaires en faveur de l'alimentation durable et locale*

Pour qui ?

Les lycéens

Recommandé par :



Comment ?

- Depuis la rentrée 2019, les menus des restaurants scolaires des lycées franciliens comportent une fois par semaine un choix végétarien.
- A compter de la rentrée 2021, la Région expérimentera, avec un groupe de lycées volontaires, la généralisation d'une alternative végétarienne dans le double choix des menus. Cette démarche, qui sera préparée au cours de l'année scolaire 2020-2021, dans un groupe de travail associant les lycées et les services de la Région, sera tout particulièrement attentive au respect des équilibres nutritionnels, à la maîtrise du gaspillage, à la communication auprès des familles et des professionnels et s'appuiera sur les outils du projet de développement de la part des produits biologiques et locaux dans la restauration scolaire (SI restauration, centrale d'achat, plan de formation).

Par qui ?

Pilote : conseil régional d'Île-de-France

Partenaire : Lycées d'Île-de-France ; ÎledeFrance Terre de saveurs