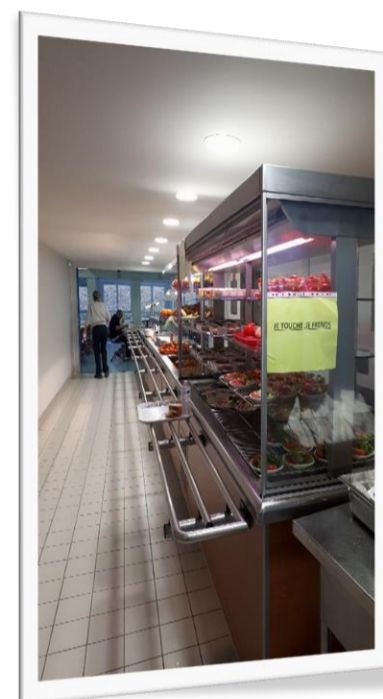




Les légumes frais, épluchés et cuisinés par nos personnels qui ont à cœur de proposer un service de qualité pour un prix attractif.



Des repas « fait maison » pour les collégiens et les élèves de l'école primaire d'ETEL.

L'équipe de cuisine, composée de personnels du conseil départemental et communal, œuvre tous les jours, pour offrir des plats de qualité. Ils sont composés à 80% de produits frais, avec près de 30% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique ou labellisés (bleu blanc cœur, IGP, AOP...)

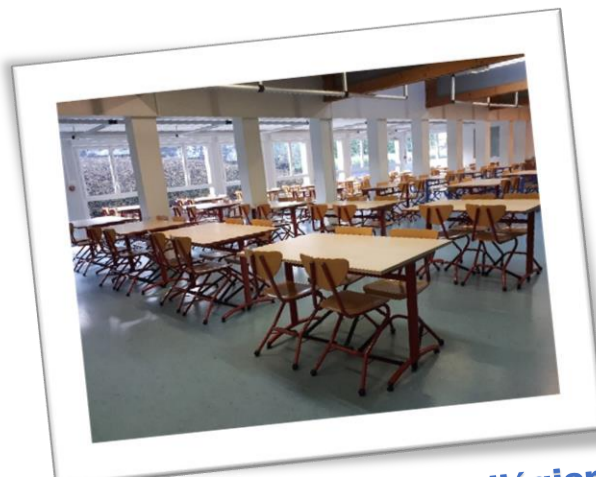
Le service de restauration propose des menus équilibrés quatre midis par semaine à 500 convives environs, dans le respect de la loi Egalim :

- ✂ Produits bio : plus de 20%
- ✂ Produits locaux : boulangerie d'ETEL et d'ERDEVEN, maraîcher de PLOUHINEC...
- ✂ Un repas végétarien par semaine
- ✂ Diminution du gaspillage et compostage réalisé par les élèves de certains déchets alimentaires (fruits et légumes)

Les matières premières sont transformées sur place.



Salle de restauration des primaires



Salle de restauration des collégiens



Depuis deux ans, aux beaux jours, les collégiens peuvent manger en terrasse