



À (bonne) table !

Le Département déploie une politique de haute qualité alimentaire en faveur des collégiennes. Les équipes de ses restaurants scolaires sont aux fourneaux pour offrir aux élèves **une restauration de qualité** avec des produits bios, de saison, locaux et labellisés, des menus végétariens hebdomadaires, des buffets d'entrées en libre-service, des tables d'échanges et la sensibilisation au tri des déchets. Retrouvez à travers trois exemples le travail quotidien mené avec les élèves (Collèges Lucie Aubrac à Vertou, **Marcelle Baron à Héric** et Jacques Prévert à Herbignac). **Le label ECOCERT** « Label en Cuisine » vient de reconnaître les engagements conjoints des collèges et du Département !