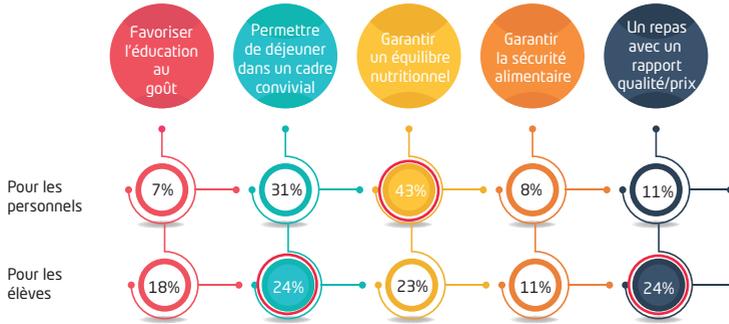
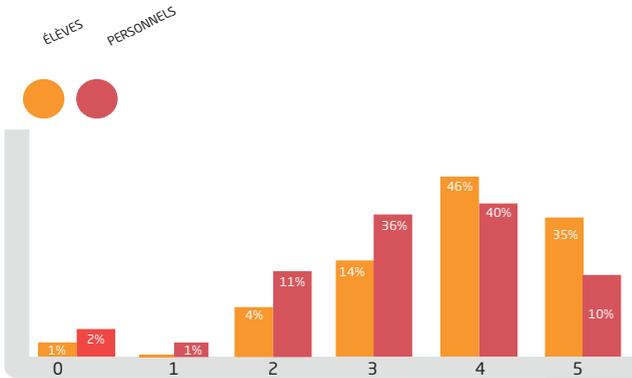


Les priorités en matière de restauration scolaire



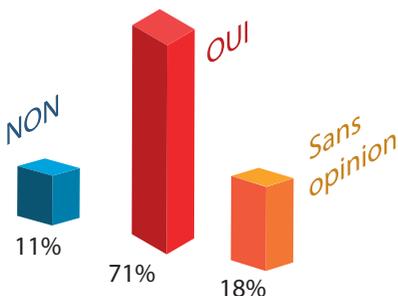
Pour 27% des sondés, le plus important est l'équilibre nutritionnel

Le niveau de satisfaction globale par rapport au service complet de restauration (hygiène, accueil, aménagement)



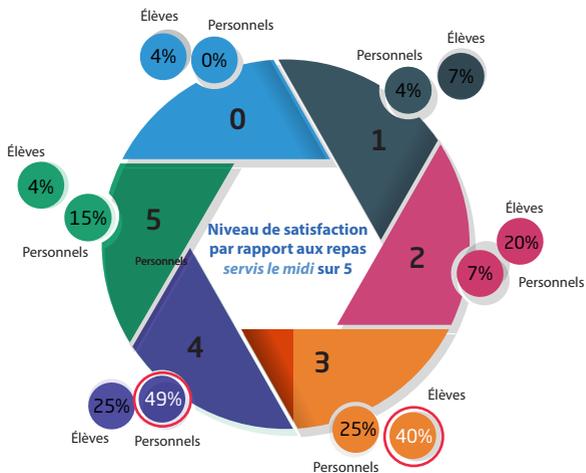
Les sondés donnent une note de satisfaction globale de 4/5

Pour ou contre les repas à thèmes



Les repas à thèmes sont plébiscités par la majorité des personnes

Niveau de satisfaction par rapport aux repas servis le midi sur 5



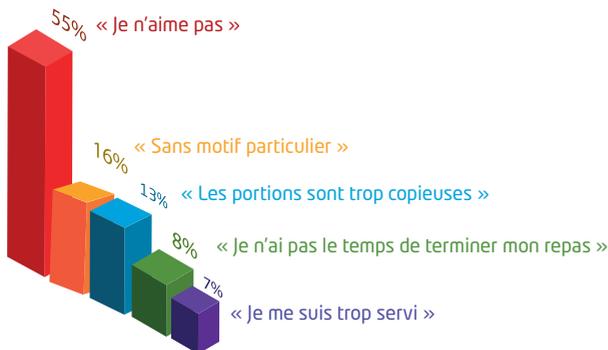
Le niveau de satisfaction global des repas servis le midi est de 3/5

Qu'est-ce qui est laissé sur le plateau ?



Les légumes sont les aliments les plus délaissés

Les motifs du gaspillage alimentaire



Le plupart des aliments gaspillés sont des aliments que les consommateurs n'aiment pas