

Risotto Arborions et Quinoa aux champignons

Émulsion de parmesan



Les ingrédients pour

Chou-fleur	60g
Sardine autre	20g
Chocolat au lait en morceau	60g
Dinde (cuisse)	2g
Chocolat blanc en morceau	50g
Chocolat noir en morceau	30g

1 couvert(s)

De saison	Local
	Local
	Local
Faiblement hors saison	Local
	Local
	Local



CO2 (g)

498



Saison

100%



Local

100%



Quelques éléments de compréhension

Impact d'un repas moyen en France

	2 500	gCO2e
Entrée	500	gCO2e
Plat	1500	gCO2e
Dessert	500	gCO2e

Les calculs sont réalisés avec l'éco-calculateur développé par ECO2 Initiative

CHARTRE : Etre un restaurant BON POUR LE CLIMAT

Nous, adhérent à l'association « Bon pour le climat », nous engageons à

proposer à chaque repas au moins une entrée, un plat et un dessert respectant simultanément trois critères :

- o La SAISON : les produits composant ces trois plats sont frais et de saison.
- o Le VEGETAL : les produits d'origine végétale occupent une place centrale. Ils représentent l'essentiel du plat comportant (ou non) de la volaille, du porc ou du poisson. Evitez la viande bovine ou ovine à très fort impact climatique et réduisez les laitages (fromages, crèmes et glaces,...).
- o Le LOCAL : les ingrédients de ces plats ont été produits à moins de 200 km.