

Tarte fine de légumes et quenelle de ricotta



Les ingrédients pour

		1 couvert(s)	
	15g	De saison	Local
	2g		Local
Potiron	20g	De saison	Local
Céleri	25g	De saison	Local
Laitue	25g	De saison	Local
Foie gras	2g	De saison	Local
Abricot	20g	De saison	Local
Canard	5g	De saison	Local



CO2 (g)	Saison	Local



75

100%

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.