

Le restaurant du lycée de Gaulle-Anthonioz à Milhaud récompensé pour son choix végétarien savoureux et bas-carbone

Ce restaurant scolaire engagé recevra le label « Assiettes Vertes » le 17 janvier à 11 h 30 au cours d'une cérémonie de remise. Avec sa proposition végétarienne quotidienne, il incite les élèves à la découverte de nouvelles saveurs et agit pour préserver l'environnement.

Un nombre croissant de convives préfèrent manger végétarien de temps en temps, voire tous les jours. À tel point que [12 %](#) des 18-24 ans se déclarent végétariens. Cette demande, Sébastien Maurin le chef de cuisine, a voulu y répondre en adaptant son offre.

Au menu alternatif du 17 janvier, on trouve :

- soupe de citrouille au lait de coco
- curry de pois chiches et légumes de saison (chou-fleur, carotte, navet boule d'or)
- yaourt au lait de coco
- fruit de saison (bio)

Progressivement depuis 2022, son restaurant a en effet développé un choix végétarien, devenu quotidien. Lui-même a suivi une formation à la cuisine végétale organisée par Assiettes Végétales, avec d'autres cuisiniers de la région Occitanie.

Parce qu'elle utilise moins d'eau, de terres agricoles et d'énergie, une alimentation plus végétale est bien plus respectueuse de l'environnement. [De très nombreux scientifiques](#), [l'ONU](#) ou encore le [GIEC](#) indiquent qu'une transition vers une alimentation comprenant une plus grande part de protéines végétales est nécessaire pour contrer le changement climatique et la crise écologique en cours.

Depuis 2018, les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un choix végétarien ou végétal par semaine. Mais certains, comme au lycée de Gaulle-Anthonioz, prennent de l'avance.

C'est cette démarche pionnière en France que vient récompenser le [label Assiettes Vertes](#) de l'association Assiettes Végétales, qui sera remis le mardi 17 janvier.

« Avec leur offre végétarienne, le chef Sébastien Maurin et son équipe agissent efficacement à la fois pour notre planète, la santé de leurs convives et l'éducation au goût » indique Cyril Ernst, co-fondateur de l'association Assiettes Végétales.
« Nous sommes ravis de décerner le label Assiettes Vertes à cet établissement exemplaire ».