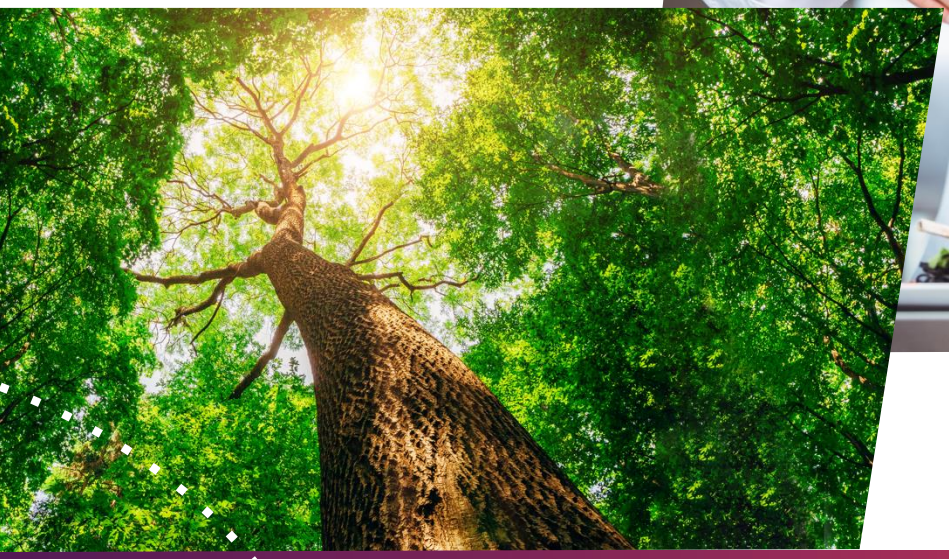
Scolarest

GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Septembre 2023

Nous transmettons chaque jour le plaisir du GOÛT, du PARTAGE et de la PROXIMITÉ



CAP sur la restauration

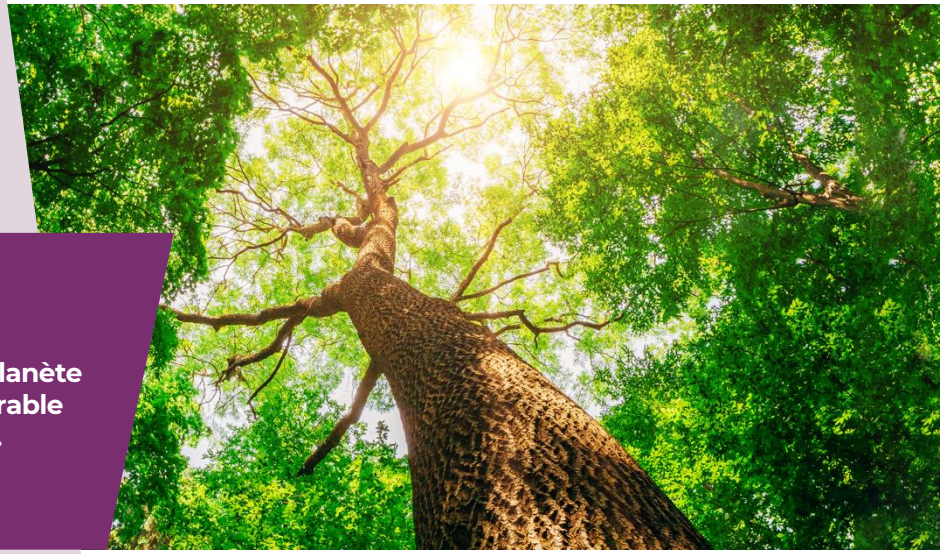
Nos valeurs

LE GOÛT

Nous transmettons le plaisir du goût aux jeunes générations. Des recettes simples, des plats appétissants et des associations étonnantes.

LE PARTAGE

Nous contribuons au plaisir du partage et du vivre ensemble. Nous concevons des espaces et des concepts pour accompagner nos convives dès le plus jeune âge dans la découverte du plaisir du partage, de la discussion et de l'échange.



LA PROXIMITÉ

Nous encourageons le plaisir d'agir pour la planète et nous contribuons à créer une société durable pour le plaisir des générations futures.

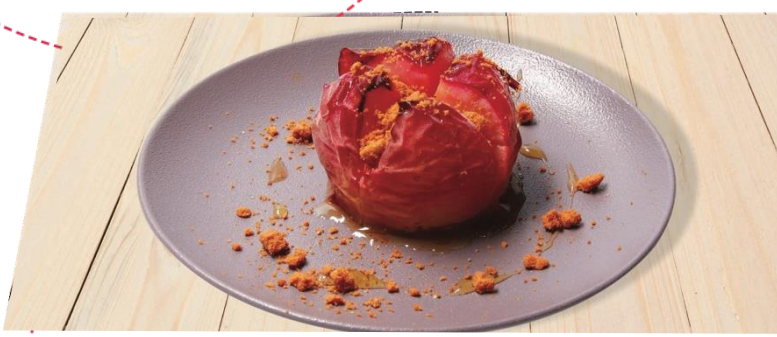
"

Nos experts oeuvrent pour apporter plaisir, sécurité et équilibre dans l'assiette.

Bien manger, ça se travaille

Recettes & tendances

Originales et créatives, simples et goûteuses, variées et adaptées à tous les âges, nos recettes sont le point d'équilibre entre recommandations et nécessité d'innovation culinaire.



Hygiène & sécurité

Contrôle des matières premières, respect des règles d'hygiène, évaluation de nos fournisseurs.
Nos audits arbitrent nos procédés de fabrication et garantissent la mise en œuvre de la démarche HACCP.

Equilibre & santé

Nos chefs et nos diététiciens s'engagent à proposer des menus équilibrés répondant à la réglementation et à nos propres engagements nutritionnels.

Qualité & terroir

Des produits frais, français et de saison.
Nous travaillons main dans la main avec nos fournisseurs pour apporter la meilleure qualité possible à nos convives.

Nos engagements produits :

DU GOÛT, DE LA QUALITÉ ET DU DURABLE !

Nous portons une attention toute particulière à la qualité des produits servis au restaurant de l'Institut la Cadenelle.

- *Des producteurs locaux pour les fruits et les légumes.*
- *Des produits frais et de saison tout au long de l'année.*

Place à l'action

Nos chefs débordent d'imagination pour donner aux jeunes le plaisir du goût, l'appétit de la découverte et de bons réflexes alimentaires. Cette année scolaire sera rythmée par des moments de fête.

AU PROGRAMME : DES MENUS À THÈME ET DES ÉLÉMENTS POUR DÉCORER LE RESTAURANT !

Les animations

Nos fraîches actus

Au lycée

Le Good Spot

Un self fun et décontracté pour déconnecter en toute liberté

- Des plats traditionnels et de la cuisine du monde proposés chaque jour
- Des stands en libre-service pour varier les plaisirs
- Une offre “Healthy” quotidienne, variée et équilibrée
- Une file “Speed” en service autonome avec menu unique, pour plus de fluidité

Pour trier et valoriser les déchets

Des bornes colorées pour recycler les déchets et sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire

- Responsabiliser les élèves via une démarche pédagogique
- Rendre le tri simple et ludique
- Sensibiliser les élèves à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Les jeunes prennent conscience, deviennent acteurs et s’engagent durablement

Au lycée

Pour mieux communiquer avec vous

Foodi :

Le portail web sur la vie du restaurant scolaire de vos enfants :

www.foodi.fr

ou téléchargez l'application sur votre smartphone, renseignez le nom de votre restaurant dans la rubrique **«établissement»** et accédez aux menus, découvrez nos recettes à réaliser en famille et nos prochaines animations.

De Bouche à Oreille :

Retrouvez chaque trimestre
notre lettre d'information avec des actus, conseils pratiques et une recette.

Téléchargeables sur le site :
www.scolarest.fr

Retrouvez-nous !

www.scolarest.fr

Nos engagements, nos valeurs, nos expertises, découvrez l'actualité Scolarest sur notre site internet.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

www.scolarest.fr
Direction Régionale
Parc de la Sainte Victoire
13590 Meyreuil