

Du nouveau à la rentrée au restaurant

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Recettes de Chefs

NOS ENGAGEMENTS

DÉCOUVERTE DU GOÛT

Faire découvrir des goûts et des saveurs !
Nos chefs cuisinent chaque jour des recettes équilibrées, avec des produits de qualité.

Découverte du goût

PLAISIR DE PARTAGER

Créer un environnement ressourçant et propice à l'échange !
Nous proposons des concepts innovants et des animations.

PARTENAIRE ENGAGÉ

Promouvoir une politique nutritionnelle respectueuse de l'environnement !
Au-delà de notre politique d'achats responsables, nous sensibilisons à la lutte contre le gaspillage alimentaire, au tri et à la valorisation des déchets.

Produits de saison

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Scolarest,
Nourrir la curiosité

Les Francs Bourgeois - La Salle
Frères des Écoles Chrétiennes - Paris

DÈS SEPTEMBRE 2019

Au petit self & au grand self

Une pause déjeuner résolument différente pour permettre aux élèves de se ressourcer le temps du repas :

- Produits frais et de saison
- Mise en avant de produits locaux
- Des recettes adaptées aux goûts des élèves
- Bonnes pratiques contre le gaspillage alimentaire

À la Cafétéria

=DELI MARCHÉ=

Un espace dédié aux lycéens !
Des prestations servies le matin & l'après-midi :

Horaires d'ouverture :

10h-10h45

15h-15h30

- Boissons chaudes
- Boissons fraîches
- Douceurs sucrées

Scolarest,
Nourrir la curiosité

Les Francs Bourgeois - La Salle
Frères des Écoles Chrétiennes - Paris

Scolarest,
spécialiste de la restauration
des établissements
d'enseignement

NOS ENGAGEMENTS QUALITÉ

Une cuisine savoureuse c'est avant tout des produits de qualité

Nous portons une attention toute particulière aux produits servis au restaurant :

- Viande bovine née, élevée, abattue en France et Union Européenne des 15
- Viande porcine 100% française
- Volaille 80% française
- Poisson 100% issu de pêche responsable
- Valorisation des fromages de nos terroirs (labels AOC et AOP)
- Fruits et légumes frais et de saison issus agriculture raisonnée
- Une crudité et une corbeille de fruits bio proposées chaque jour

Pour développer la consommation de fruits et légumes :

- Un salad'bar en libre-service
- Des diviseurs de fruits
- Du matériel pour réaliser des smoothies





Bon à savoir !

Les menus sont disponibles sur le site internet de l'établissement

Scolarest,
Nourrir la curiosité

Les Francs Bourgeois - La Salle
Frères des Écoles Chrétiennes - Paris

Scolarest,
spécialiste de la restauration
des établissements
d'enseignement