

Cap sur la restauration

Septembre 2021

LE GOÛT

Des recettes simples pour les plus jeunes aux recettes plus élaborées et tendances pour les convives plus âgés, nous entendons faire rimer savoir-faire, authenticité et partage.

LE PARTAGE

Scolarest est votre partenaire engagé à vos côtés. Le partage c'est également faire participer les convives à la vie du restaurant au travers d'animations et de repas à thèmes

LA PROXIMITÉ

Nous sourçons les produits selon les régions et leur culture d'origine. En mettant le goût en valeur, notre priorité va à la qualité des produits et à la saisonnalité des fruits et légumes

NOS VALEURS



Bien manger, ça se travaille !

Nos experts mettent les petits plats dans les grands pour apporter plaisir, sécurité et équilibre dans l'assiette.



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 nécessités 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.



Équilibre & santé

Nos chefs et nos diététiciens s'engagent à proposer des menus équilibrés répondant à la réglementation et à nos propres engagements nutritionnels adaptés à chaque tranche d'âge. Des ateliers de sensibilisation au bien manger et à l'anti-gaspi sont également proposés aux élèves élémentaires et aux collégiens.



Qualité & terroir

Des produits frais, français, bios, locaux, labellisés 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 BON, DU BEAU,
DU GOÛT !**

**Nous portons une
attention toute
particulière à la
qualité des produits
servis au restaurant
de l'établissement
Stanislas Cannes.**

- 100% Viande bovine française
- 100% Viande porcine française
- 95% Volaille française
- 100% Poisson issu de la pêche responsable
- Des viandes Bleu-Blanc-Coeur
- Fruits et légumes frais de saison
- Produits locaux
- 10% de produits bio dans nos menus



Place à l'action

Nos chefs débordent d'imagination pour donner aux jeunes le goût du bon, 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 thèmes et des éléments pour décorer le restaurant !

ANIMATIONS



Nos fraîches actus



La cantine de Toki

Un univers dédié qui donne vie au restaurant

- Initiation et sensibilisation à la notion de nutrition
- Mise en avant de la saisonnalité des fruits et légumes
- Découverte du goût et des saveurs avec des recettes simples et appétissantes
- Rencontre avec Toki : une mascotte sympathique pour créer un lien rassurant

Pour communiquer avec vous...

Retrouvez chaque trimestre une lettre d'information nutritionnelle, mais aussi des conseils pratiques, des recettes. 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

