

# Notre philosophie

## Une équipe de professionnels au service de vos **enfants** et **adolescents**

Spécialiste de la restauration des établissements d'enseignement depuis plus de 40 ans, Scolarest met tout son savoir-faire au service de l'établissement Saint Thomas de Villeneuve pour délivrer jour après jour une prestation culinaire de qualité.

Notre ambition : contribuer à la qualité de vie en milieu scolaire en proposant une restauration savoureuse et équilibrée, répondant à des critères de sécurité et d'hygiène alimentaire irréprochables.

Afin de bien comprendre les besoins nutritionnels et les comportements alimentaires des enfants et adolescents, l'équipe en cuisine bénéficie de formations

enrichissantes et appropriées. Techniques culinaires adaptées, création de nouvelles recettes, présentations attractives sont au cœur des sujets traités.

Éduquer les enfants au goût, transmettre les bons réflexes nutritionnels, apprendre à reconnaître les produits... sont des enjeux essentiels pour Scolarest. Pour capter l'attention des élèves et les inciter à adopter de bonnes habitudes alimentaires, nos équipes n'hésitent pas à faire preuve de créativité, notamment à travers des recettes de légumes originales.



## La qualité des produits au premier plan

### • Traçabilité des produits

La qualité et la sécurité des prestations alimentaires font partie de nos priorités. Audits fournisseurs, sélection des produits, exigences nutritionnelles et traçabilité des approvisionnements, nous ne laissons rien au hasard.

### • Qualité des produits

Nous sommes attachés à servir aux jeunes convives des plats conçus à partir de produits de qualité. Nous prêtons une attention particulière au choix de nos matières premières et proposons des fruits et légumes de saison, des produits locaux et labellisés.

### • Hygiène et sécurité alimentaire

Nous nous engageons sur une maîtrise irréprochable des process garantissant l'hygiène et la sécurité alimentaire de notre offre. Nous disposons d'un plan de contrôle sur les dangers potentiels des aliments et exigeons de la part de l'équipe en cuisine, le strict respect des normes de sécurité alimentaire et l'application des normes HACCP<sup>(1)</sup>.

### • Menus adaptés

Nous souhaitons redonner toute sa place au goût : des menus adaptés aux envies des adolescents, tout en respectant leurs besoins nutritionnels et l'équilibre alimentaire.

### • Respect des normes dans l'élaboration des menus selon le GEMRCN

Notre prestation est réalisée en parfaite conformité avec les recommandations gouvernementales, émises par le PNA<sup>(2)</sup>, PNNS<sup>(3)</sup> et le GEMRCN<sup>(4)</sup>. Teneur en sel, pourcentage de sucre dans les yaourts, taux de lipide dans les préparations, tout est mesuré et contrôlé pour répondre aux exigences nutritionnelles.

1. HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point
2. PNA : Programme National pour l'Alimentation
3. PNNS : Programme National Nutrition Santé
4. GEMRCN : Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition





## Une démarche exigeante au service du **goût et** **de la santé des enfants**

Tout au long de l'année, des animations variées et gourmandes invitent les jeunes convives de Saint Thomas De Villeneuve à un tour d'horizon des recettes du terroir, des produits régionaux et des saveurs vitaminées des fruits et légumes. Toute l'équipe Scolarest est pleinement investie dans la recherche de satisfaction des enfants et de leurs familles, et s'engage à rester mobilisée pour contribuer au bien-être et à l'épanouissement des jeunes convives.

Les animations représentent de véritables moments d'échanges et de partage et sont aussi un excellent moyen d'évoquer des thèmes tels que l'équilibre alimentaire, la saisonnalité, le gaspillage alimentaire, l'hygiène. Ils sont abordés en direct avec les élèves, créant davantage de proximité avec l'équipe en cuisine. Une démarche qui touche également les enseignants et les familles.



## Le self nouvelle génération pour les adolescents qui ont du goût !

Des couleurs douces, un graphisme contemporain, des matériaux tendances... Poivre&Self, concept de restauration scolaire conçu par Scolarest pour les adolescents ne ressemble à aucun autre !

Décliné à travers 3 ambiances : **Bon pour le goût**, **Bon pour la santé**, **Bon pour la planète**, Poivre&Self, mis en place au sein de l'établissement scolaire Saint-Thomas De Villeneuve, se concentre sur l'essentiel avec une approche simple, moderne et conviviale du self.



- des produits de saison cuisinés avec passion,
- des produits locaux et du terroir,
- des recettes originales et créatives (crumble chocolat-potiron, poire pochée aux épices...).



- transmettre les bons réflexes alimentaires aux adolescents,
- relayer les messages nutritionnels abordés par le PNNS (Programme National Nutrition Santé).



- faire découvrir les produits locaux, du terroir ou Bio,
- sensibiliser au gaspillage et au tri.



## Avoir des idées ça se cuisine !

Nos chefs ont du talent, et ce talent, nous souhaitons qu'ils l'expriment au profit de nos jeunes convives. Faire découvrir de nouvelles saveurs, associer goût et originalité, utiliser des produits de qualité, satisfaire nos convives des plus jeunes aux adolescents... telle est notre vocation.

Chefs cuisiniers, diététiciens nutritionnistes, responsables méthodes et innovations culinaires conçoivent des recettes originales, en phase avec les tendances et les envies des adolescents. Les recettes ont d'ailleurs été goûtées et approuvées lors de tests organisés pour les convives.



- **Le goût avant tout !**

Redonner toute sa place au goût : des menus adaptés aux envies des adolescents, tout en respectant leurs besoins nutritionnels et l'équilibre alimentaire.

Adieu monotonie, vive la variété !

- **Une présentation étudiée des recettes**

Du visuel des produits jusqu'à l'intitulé des prestations en passant par les associations de textures et l'utilisation des contenants : tout a été pensé pour les adolescents.

- **Surprises du Chef**

L'idée ? Casser la routine et surprendre les adolescents avec des associations originales : smoothie petits pois menthe, mini-club concombre...

- **Verrines du Jour**

Qu'elles soient sucrées ou salées, mousses de fruits ou bâtonnets de légumes, les verrines valorisent les produits et attirent à coup sûr les adolescents !

- **Recettes Maison**

Les adolescents sont sensibles au côté familial de la cuisine et "au fait maison". Pour eux, savoir qui a préparé une recette est important !

- **Produits de saison**

Car les adolescents ont bien compris que les fruits et légumes cuisinés à la bonne saison sont meilleurs !

## Agir pour les générations futures

Véritable éco-acteur de la restauration collective en établissements scolaires, Scolarest multiplie les initiatives, auprès des enfants et adolescents, pour réduire le volume des déchets alimentaires et les encourager à moins gaspiller - au restaurant scolaire de Saint-Thomas De Villeneuve et à la maison - en adoptant des gestes simples au quotidien.

### Nos objectifs :

- Sensibiliser aux enjeux du développement durable,
- Apporter des solutions concrètes pour agir,
- Inciter à l'adoption de comportements responsables.

Dans la continuité de ses deux programmes "Gaspi NON merci" et "Le Gaspi c'est moi qui gère" respectivement adaptés au cycle primaire et au cycle secondaire, Scolarest favorise la prise de

conscience des jeunes et encourage une génération éco-citoyenne à travers différentes actions :

- Campagnes régulières d'information,
- Mise en place d'un tableau de mesures sur lequel les élèves peuvent visualiser le résultat de leurs efforts pour réduire le gaspillage alimentaire.

Organisé en « îlots », le restaurant scolaire permet à l'enfant d'adapter lui-même les quantités à son appétit, car les salades et les légumes sont disponibles à volonté.

