

Le Goût de l'info

La lettre d'information de votre restaurant scolaire

Découvrez notre identité culinaire et faites le tour de nos différents espaces de restauration adaptés à tous les âges.

Les équipes de Passy Buzenval et les équipes de cuisine Scolarest s'associent pour vous informer chaque trimestre des actualités de la restauration.

À LA UNE

Une offre... ...porteuse de sens

Chez Scolarest, nous nourrissons toutes les envies et tous les appétits. Engagées par nature, nos assiettes tiennent compte de l'équilibre alimentaire, mais aussi des nouveaux enjeux de santé et d'environnement. Assortie de grandes ambitions, notre prestation invite les jeunes à mieux manger et rassure les parents ! Créativité, goût et partage font partie intégrante de nos engagements et de nos missions. Aussi :

- Nos **menus** sont élaborés selon les saisons et composés à 50 % de produits de qualité et durables (Label Rouge, Bleu-Blanc-Cœur, pêche responsable, AOP, viande de porc française, volaille classée A française, viande bovine française) dont 20 % de produits Bio. 100 % de nos légumes sont issus de l'agriculture locale raisonnée. Certains produits proviennent d'Île-de-France, Oise et Eure-et-Loir, et notre pain artisanal est fabriqué à moins de 2 Km de l'établissement. Nos repas sont également garantis sans OGM et sans huile de palme.
- Qualité et plaisir étant indissociables, nos **recettes** allient savoir-faire, authenticité et innovation à l'image des plats végétariens qui associent 3 sources de protéines selon les jours, des réconfortantes *Soupes du Chef*, des *Desserts de ma mamie* (quatre-quarts, cakes, crèmes...), des *Desserts du potager* (Madeleine au céleri, Tiramisu à la betterave) et des *Tutti Frutti* (crus ou cuit, des bons fruits sous toutes les formes). Des petits plats gourmands pour surprendre et développer la curiosité des élèves.

VISITE GUIDÉE

Des espaces de restauration pour tous !

À partir du 2 janvier 2023

Pour les collégiens

Stop au gaspi, mon Eco-Resto

Ludique et engagé, l'Eco-Resto des collégiens allie bonnes pratiques nutritionnelles et lutte contre le gaspillage alimentaire. Conçu pour responsabiliser les élèves, le self fait la part belle à la fluidité et à la liberté. Comment ? En invitant les élèves à se servir eux-mêmes, selon leur appétit, et à personnaliser leur plat. En libre-service, les légumes sont disponibles en illimité. Petits mangeurs ou grands gourmands... l'important c'est de finir son assiette, sans gaspiller !

Pour les lycéens

Le restaurant Le Good Spot

Au top des dernières tendances, Le Good Spot ressemble, en tout point, à un Food Court. Ici, la diversité des offres disponibles en libre-service met tout le monde d'accord. Inspirée de la restauration commerciale, la prestation s'articule selon des espaces culinaires distincts répartis comme suit : des stands froids : *Fresh* (bar à salades), *Dairy* (produits laitiers) et *Sweet* (bar à desserts) et des stands chauds : *Main* (plat du jour), *World* (cuisine du monde) et *Speed* pour les plus pressés. Sur ce stand, rendez-vous au comptoir : entrée, plat, dessert, tout est prêt, les élèves n'ont qu'à se servir !

La cafétéria Mood Spot

Ouverte de 10h à 15h, la cafétéria *Mood Spot* permet de se restaurer toute la journée, en mode décontracté. Les deux formules matin : *Hurry Up* (1 boisson chaude + 1 viennoiserie) et *Enjoy* (1 boisson chaude + 1 viennoiserie + 1 jus de fruit) permettent d'attaquer la journée du bon pied. Les trois formules déjeuner *Take a Bread* (sandwich), *Green Touch* (salade) et *Daily Yummy* (plat du jour) cassent la routine en proposant une offre variée et alternative. Enfin, *So Good* (1 cookie ou muffin + 1 boisson chaude ou 1 jus de fruit) et *Daily Sweet* (1 offre du jour + 1 boisson chaude ou 1 jus de fruit) comblent les petits creux de l'après-midi. Bye bye la routine !



DÉCOUVREZ NOTRE PROGRAMME D'ANIMATIONS À PARTIR DU 2 JANVIER 2023

Animation culinaire ...la preuve en images !

Cette année scolaire promet de savoureux moments de découvertes culinaires. Demandez le programme. Repas festifs, voyages gustatifs, concepts durables, événements incontournables... pour retrouver, dans le détail, le calendrier de nos prestations, visionnez la vidéo.

