

# La restauration pour l'Institut du Sacré Coeur



En savoir plus ?  
Rendez-vous sur  
[www.scolarest.fr](http://www.scolarest.fr)

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE

Scolarest

# L'offre de restauration pour l'Institut du Sacré Cœur : nos engagements 1/2



## La sélection des bons produits

- nous privilégions des produits de saison
- nous nous assurons de la qualité des approvisionnements

## La réalisation d'une cuisine traditionnelle & familiale

## L'application des réglementations nutritionnelles

- GEMRNC (composition des repas, fréquence de présentation des plats et grammages )

# L'offre de restauration pour l'Institut du Sacré Cœur : nos engagements 2/2



## Nos actions pour développer le goût :

- varier les aliments
- éveiller le goût et la découverte des saveurs
- élargir le champ culinaire
- proposer un choix d'entrées, de produits laitiers, et de desserts



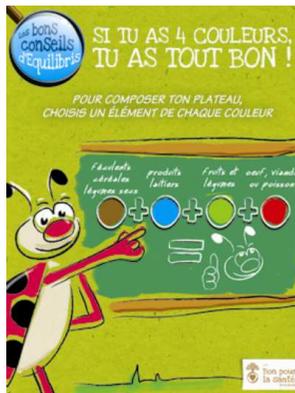
## Mise en avant des légumes verts !

- différentes recettes du même fruit ou légume pour encourager les enfants et adolescents à goûter et à consommer des produits bons pour la santé.



# L'offre de restauration pour l'Institut du Sacré Cœur : l'information nutritionnelle

- Depuis de nombreuses années Scolarest lutte contre l'obésité infantile et propose des concepts d'information nutritionnelle afin d'apprendre les bons réflexes alimentaires.



Notre méthode Equilibris permet à l'aide de codes couleur de composer des repas équilibrés.

Des messages nutritionnels, reprenant les thèmes du Plan National Nutrition Santé, sont régulièrement diffusés au sein du restaurant scolaire.



MANGER

APPRENDRE

VIVRE

Scolarest

# L'offre de restauration pour l'Institut du Sacré Cœur : une implication pour le développement durable



- Concernant la politique d'achat : respect de la biodiversité, pêche responsable, optimisation des livraisons, propositions de produits issus du commerce équitable, de l'agriculture raisonnée et du bio, choix de fournisseurs de proximité pour les fruits et légumes...
- Pour les enfants et adolescents : des actions concrètes au restaurant reconnues par l'ADEME\*, la Fondation Nicolas Hulot Défi pour la Terre, Max Havelaar...

\*Ademe: Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie