

Livret d'Accueil
pour
Les Etablissements scolaires
privés catholiques
d'Hennebont



Pour les maternelles et élémentaires

LE CONCEPT « C'EST BON POUR NOUS »



Ecole Notre Dame du Vœu	11h45 - 13h15
Ecole Saint Félix	11h40 - 13h15
Ecole Saint Gilles	11h20 - 13h15
Ecole Saint Joseph du Guiriel	11h50 - 13h15

Une restauration ludique, variée et équilibrée qui favorise la découverte de nouvelles saveurs.



Bon pour le goût :

chaque mois un fruit ou un légume à l'honneur.



Bon pour la santé :

une méthode nutritionnelle pour faire passer les bons messages.



Bon pour la planète :

une sensibilisation aux gestes éco-citoyens dès le plus jeune âge.





LES BÉNÉFICES

- Un environnement empreint de naturalité,
- Le développement de l'autonomie de l'enfant tout en l'orientant dans ses choix,
- Un apprentissage du goût favorisant la découverte de nouvelles saveurs,
- La responsabilisation des plus jeunes sur le gaspillage alimentaire.

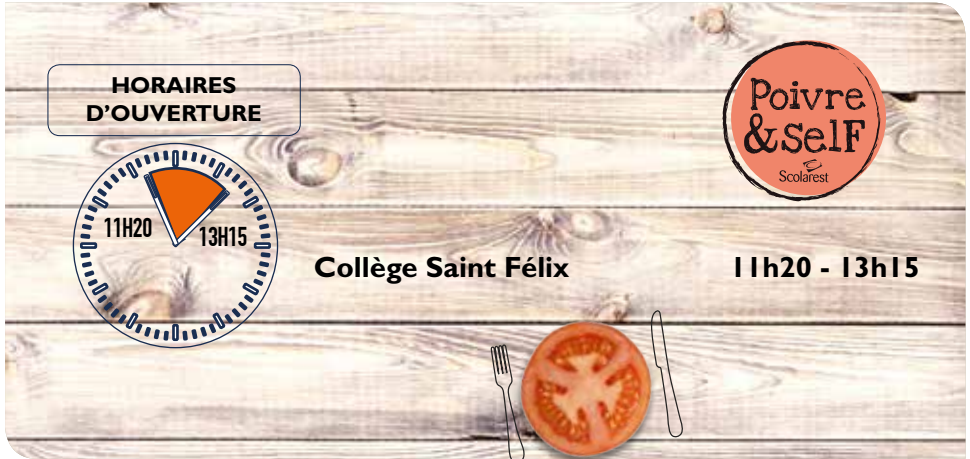
LA COMPOSITION DU REPAS

- 1 entrée,
- 1 plat protidique principal
- 1 garniture dont un féculent et un légume vert (resservi à la demande)
- 1 dessert ou un produit laitier



Pour les collegiens

LE CONCEPT « POIVRE & SELF »



Une prestation de restauration de qualité, privilégiant les produits locaux.



➔ **Bon pour le goût :**
un festival de saveurs et des recettes originales.



➔ **Bon pour la santé :**
un rappel des bons réflexes nutritionnels adapté aux adolescents



➔ **Bon pour la planète :**
une sensibilisation en faveur du développement durable.





LES BÉNÉFICES

- Des codes graphiques et matériaux appréciés par les collégiens,
- L'autonomie des élèves sur le libre-service tout en veillant à respecter l'équilibre alimentaire,
- La découverte des richesses culinaires régionales,
- La responsabilisation des convives sur le gaspillage alimentaire.

LA COMPOSITION DU REPAS

Les collégiens choisissent librement 4 éléments parmi une offre variée :

- 1 entrée au choix parmi 4
- 1 plat principal au choix parmi 2
- 1 garniture parmi 2 dont 1 féculent et 1 légume vert
- 1 produit laitier au choix parmi 1 fromage et 3 yaourts
ou
1 dessert parmi 2
ou
Fruits à disposition



Pour les lycéens

HORAIRE D'OUVERTURE



Lycée Notre Dame du Vœu 11h30 - 13h15

Un espace dédié pour partager un moment de détente et de convivialité.





LES BÉNÉFICES

- La mise en valeur d'une prestation adaptée,
- Le choix par un libre-service dédié,
- La convivialité par un environnement personnalisé.

LA COMPOSITION DU REPAS

Les lycéens choisissent librement 4 éléments parmi une offre variée :

- 1 entrée au choix parmi 4
- 1 plat principal au choix parmi 2
- 1 garniture avec 2 choix dont 1 féculent et 1 légume vert
- 1 produit laitier au choix parmi 1 fromage et 3 yaourts
ou
1 dessert parmi 2
ou
Fruits à disposition



Des moments festifs tout au long de l'année

Tous les ans Scolarest propose aux élèves un programme d'animations organisé selon les temps forts du calendrier. Pour créer l'événement, le restaurant est décoré et un menu spécifique est proposé.

- La découverte de saveurs « Internationales » (Inde, Mexique, Asie, Londres...),
- La découverte des produits régionaux (Hauts de France, PACA, La Réunion, région mystère),
- Les fêtes calendaires (Noël, Epiphanie, Chandeleur, Pâques...),
- Les temps forts du Développement Durable (Journée de la lutte contre le gaspillage alimentaire, Semaine Européenne du Développement Durable...).



Nos engagements responsables pour les élèves

En accord avec le Grenelle de l'environnement, notre politique d'approvisionnement intègre de nombreux engagements en matières d'achats responsables :

1. Les produits issus de l'agriculture biologique et en conversion biologique. L'offre se décompose comme suit :
 - 1 yaourt bio une fois par semaine,
 - 1 produit bio une fois par semaine parmi le choix suivant : crudité, légume, féculent, pommes de terre, fromage,
 - Pommes bio de septembre à février (minimum).
2. La promotion des produits locaux avec un approvisionnement auprès de producteurs bretons : La Légumière, Jean Vincent Cadiou, GAEC des étangs, La Quimperloise, MangerBio 56...
3. Le respect de la saisonnalité,
4. Les fruits et légumes issus de l'agriculture raisonnée,
5. Les produits sélectionnés pour leur qualité nutritionnelle et gustative :
 - Des viandes d'origine française (labellisées Bleu Blanc Cœur pour le porc et la volaille),
 - Du poisson frais une fois par cycle,
 - Des œufs de classe I (élevage en plein air),
 - Des fruits et des légumes de qualité extra ou cat I (qualité supérieure).



Nos engagements se traduisent également par :

- La réalisation d'une pâtisserie « maison » une fois par semaine minimum,
- De nombreuses préparations « maison » : les crudités, les vinaigrettes ou les viandes et poissons cuisinés...



La lutte contre le gaspillage alimentaire

Ce concept a pour but de responsabiliser les enfants face au gaspillage alimentaire, en les incitant à adopter des gestes simples au quotidien.

Une démarche 2 temps :

- 1. INFORMER :** mode d'emploi avec la définition des étapes à respecter pour un déjeuner anti-gaspillage. Des messages sous formes d'affiches sont disposées dans la salle de restauration.



- 2. MESURER :** les sacs de déchets organiques sont pesés. Le résultat est traduit en nombre de repas perdus et renseigné sur le « gaspimètre » affiché dans le restaurant. Quatre vagues sont organisées chaque année.





*Les établissements scolaires
privés catholiques d'Hennebont*
