



Saint Gabriel - Pont l'Abbé

# RESTAURANT SCOLAIRE

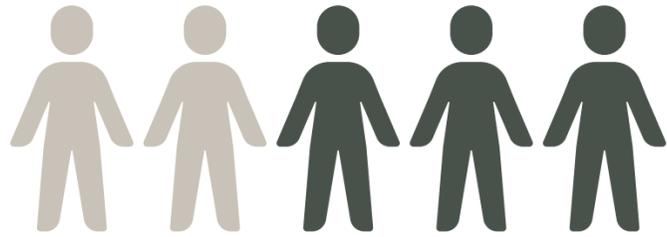
Responsable Restauration : David Obry

# RESTAURER & SE RESTAURER AU SEIN DE L'ETABLISSEMENT

David Obry et son équipe accueillent élèves, professeurs et intervenants extérieurs au sein de son restaurant scolaire principal de 420 places, et restaure également nos petits élèves au sein du petit self de 120 places "La Chapelle" sur le site de notre école Primaire et Maternelle Notre Dame des Carmes.

L'équipe compte 15 personnes qui travaillent tout au long de la journée pour restaurer les demis pensionnaires mais aussi nos internes !

# LA RESTAURATION ASSISE



**Notre restaurant principal** compte  
440 places assises

Les repas sont pris de 11h30 à 13h30 suivant les emplois du temps de chacun du lundi au vendredi.



**Le "Petit Self" La Chapelle** compte 120 places assises

Nous avons innové en permettant aux plus jeunes de nos élèves de s'initier à la réduction du gaspillage alimentaire et à l'autonomie. Le petit self leur permet d'apprendre à gérer leur repas...comme des grands.

65%

**des repas produits** sont consommés au self ou au restaurant de la chapelle.

Les 35% restants sont des repas destinés à la livraison des écoles de notre réseau.

# LA CAFETERIA



## Déjeuner sur le pouce, mais dans de bonnes conditions

La cafétéria permet à nos élèves de lycée de déjeuner un sandwich à l'intérieur du restaurant scolaire, à l'abri des intempéries, et entre amis sur les mange-debouts de la salle de restauration.



## Plusieurs formules possibles

Un sandwich chaud ou froid

Des Chips

Un dessert

Une boisson, à l'élève de composer son déjeuner

# Une attention portée aux problématiques sanitaires & environnementales

**La restauration collective change et nous changeons avec elle.**

Nous travaillons de plus en plus avec des producteurs locaux.  
Nous proposons une large proportion de produits saisonniers.  
Nous intégrons de plus en plus de produits bio à la composition de nos menus.

Nous privilégions les produits labellisés pour leur qualités.  
Mise en place de la loi Egalim depuis le 1er Janvier 2022.



# LA COMPOSITION DU MENU

Une Entrée

Un Plat Principal

Plat Protidique - Féculent - Légumes verts à volonté

Un Fromage ou un Laitage

Un Dessert



# LA COMPOSITION DU MENU

## des exemples...

*self*

Crêpe fromage

-

Aiguillettes de colin  
multicéréales

Duo de carottes oranges et  
Jaunes

-

Yaourt nature sucré  
Tarte aux pommes



*Cafétaria*

Sandwich Crudités  
Emmental

(Beurre, Concombre, Tomate,  
Oeuf, Emmental)

ou

Panini aux fromages

-

Gaufre



# LA QUALITE DE REPAS

## UNE BONNE DOSE DE NUTRIMENTS

Les menus sont constitués quotidiennement de légumes et de céréales.

Des repas équilibrés qui nourrissent le corps et la tête

## DE LA FANTASIE A CHAQUE MOMENT FORT

Les menus festifs sont proposés dans le courant de l'année (Noël, Chandeleur, Epiphanie, Pâques..)

L'équilibre alimentaire pour tous !

# La Restauration en Images



# Toute l'équipe !

