

Pour une restauration
CONSCIENTE



LYCÉE / CAMPUS TALENSAC



Nous Cuisinons pour vous

Nous sommes heureux d'assurer la restauration de l'établissement. Soyez assurés que notre proximité, notre motivation et la passion de la cuisine se ressentent dans l'assiette de nos convives chaque jour.

Nous aurons l'occasion de les rencontrer au quotidien. Nous vous invitons à mieux nous connaître au travers de cette plaquette.

Youenn COMBOT
Directeur régional Api Région Loire Atlantique

L'équipe DE CUISINE

Une cuisine cuisinée chaque jour par notre équipe, des recettes conçues spécialement pour nos convives avec prioritairement des produits frais, de saison et de proximité.



Les MENUS

Les menus sont réalisés par le **chef** avant d'être proposés à l'établissement pour validation.

Ils sont élaborés à partir d'un **plan alimentaire** permettant le respect de l'équilibre, de la variété, de la saisonnalité tout en s'attachant aux **goûts et habitudes** de nos convives.

Pour consulter le décret nutrition, flasquez moi!



LES PLANS ALIMENTAIRES ET LES MENUS PROPOSÉS RÉPONDENT :

- aux dernières **Recommandations du décret nutrition**
- à la loi **EGalim** en proposant chaque jour, un **choix végétarien.**

Commission RESTAURATION

Elle permet d'être à l'écoute des étudiants, de faire le bilan de la période écoulée et d'apporter des améliorations sur leur restauration.

A QUELLE FRÉQUENCE ?

3 fois par an.

AVEC QUI ?

Le chef ou l'équipe de cuisine, la direction de l'établissement, des étudiants, etc.



La prestation ALIMENTAIRE

Nous cuisinons chaque jour

- Une gamme d'entrées
- Deux plats chauds différents chaque jour
- Deux accompagnements variés
- Une gamme de desserts

mais aussi

- Deux boutiques du chef avec 3 choix de snacking
- Un choix de bonbons et de boissons



Du nouveau dans le resto !

- Une nouvelle déco
- une nouvelle ambiance
- une équipe tournée vers vous!



Des partenariats en région POUR VALORISER LES PRODUITS LOCAUX



Vous profiterez de produits frais et de saison grâce à nos partenariats avec des producteurs de proximité. Concrètement, voici les producteurs qui livrent notre restaurant :

- Viandes des Pays de la Loire par Jules et Max boucher à St Martin des Noyers
- Volailles d'Ancenis SDA Volaille
- Fromage blanc local et Bleu Blanc Coeur via le GAEC de Mezerac (St Lyphard)
- Pain d'un boulanger artisanal
- Des oeufs Bio d'un partenaire local
- Du poisson frais des côtes de Loire Atlantique
- Des légumes en provenance de l'ESAT BIOCOT de Gétigné

