

ÉCOLE  
NOTRE DAME DE  
CADEROT

&  
Scolarest



**L'essentiel de notre  
offre**

- mardi 8 décembre 2020 -

Scolarest  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Scolarest  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

POUR

ÉCOLE  
NOTRE DAME DE  
CADEROT

Des repas adaptés à vos  
attentes

---



## La qualité dans l'assiette



UNE ÉQUIPE :  
12 CHEFS DE CUISINE RÉFÉRENTS

### ISSUS DE NOS TERROIRS

- › NORMAND
- › FRANCILIEN
- › ALSACIEN
- › CHARENTAIS
- › AVEYRONNAIS
- › LYONNAIS
- › TOULOUSAIN
- › NORDISTE
- › OCCITAN
- › MÉDITERRANÉEN



- 850 heures de création culinaires
- Innovation, excellence et technique
- Partage d'expérience et de bonnes pratiques



### MISSIONS

|             |         |
|-------------|---------|
| CREATIVITE  | MENUS   |
| DEPLOIEMENT | PARTAGE |

- Des Chefs passionnés formés au besoin de chaque âge
- Un Chef exécutif dédié et un Club des Chefs sur les nouvelles tendances culinaires
- Un principe de parrainage avec des Chefs coach sur la région

### PRESTATIONS EVOLUTIVES

Intégrer la technique de la cuisson basse température

Exemples de recettes :  
Pot au feu cuisson de 20h,  
confit de cabillaud, risotto aux champignons, gâteau de semoule, ...





## Nos marqueurs culinaires :



- Cuisiner la **purée de pommes de terre fraîches** du Chef
- Proposer des **menus végétariens**
- Mixer le **potage du Chef**, une entrée savoureuse
- Faire manger les **fruits sous toutes leurs formes** (mixés, tranchés, crus, cuits...)
- Découvrir de **nouvelles saveurs** avec les **desserts du potager**
- Pâtisser les **desserts de nos mamies** (crème caramel, riz au lait, flan...)
- Utiliser les techniques de cuisson traditionnelles
- Célébrer les temps forts du calendrier : période de l'Avent, Noël, Epiphanie, Chandeleur, Pâques ...





# Savoir-faire culinaire Scolarest



## UN ZESTE DE CRÉATIVITÉ CULINAIRE



DES RECETTES SUCRÉES... À BASE DE LÉGUMES !  
POUR LES DÉCOUVRIR AUTREMENT !

### LES DESSERTS DU POTAGER



GREEN TIRAMISU    SALADE D'HIVER    ZÉBRÉ BANANA    PANA COTTA FRAICH



Crème à l'avocat



Chou-fleur, kiwi...



Tomate / banane



Concombre / menthe

### LES DESSERTS DE MA MAMIE



DES RECETTES AUTHENTIQUES ET GOURMANDES

LES QUATRE-QUARTS    LES POTS & CRÈMES    LES GÂTEAUX    LES CAKES



RECETTES  
simples et rassurantes  
comme une madeleine de Proust

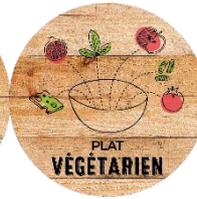
Fiches recettes  
pour 100 portions



POTAGE DU  
CHEF



DESSERT DE MA  
MAMIE



PLAT  
VÉGÉTARIEN



PURÉE DU  
CHEF

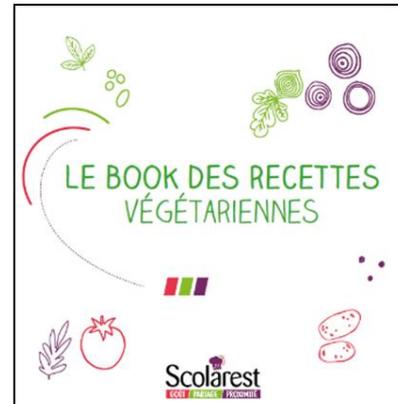


DESSERT DU  
POTAGER



TUTTI  
FRUTTI

## ET DES PLATS VÉGÉTARIENS



Fiche recette  
**GNOCCHI À L'HUILE DE BASILIC  
TOMATE ET PARMESAN**

Convivés **Four 100 primaires**    D.L.C. de la recette **3+2**

| COMPOSITION DU PLAT            |          |       |           |
|--------------------------------|----------|-------|-----------|
| INGRÉDIENTS                    | UNITS    | UNITS | CHG BRUTS |
| Croustis                       | Frais    | Kg    | 13,00     |
| Chignon                        | Frais    | Kg    | 2,00      |
| Tomate                         | Frais    | Kg    | 4,00      |
| ail                            | Frais    | Kg    | 0,30      |
| Parmesan                       | Frais    | Kg    | 1,00      |
| Pancake                        | Surp     | Kg    | 0,10      |
| Herbes de province             | Épicerie | Kg    | 0,07      |
| Bouillon de légumes (2 litres) | Épicerie | Kg    | 0,08      |
| Huile olive                    | Épicerie | Lt    | 0,70      |
| Basilic Surgel                 | Surp     | Kg    | 0,30      |

**MATÉRIEL NÉCESSAIRE**  
Sautreuse    Marmite

**VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PORTION**  
101,1 kcal  
20,2 g de protéines  
12,3 g de glucides  
21,3 g de lipides  
780 kcal par portion à combiner (en gr)

**MODE OPÉRATOIRE**

- Préparer la sauce tomate fraîche. Faire revenir les oignons, les herbes de province dans l'huile d'olive.
- Couper les tomates fraîches en quartiers. Ajouter et mouliner avec le bouillon de légumes.
- Faire cuire 30 à 40 minutes.
- Assaisonner.
- Cuire les Gnocchis dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Dès qu'ils remontent à la surface les cuire 2 min.
- Plancher la sauce tomate dans les sauteuses, ajouter dessus les Croustis et agiter de parmesan.

27

CRUMBLE AUX  
AUBERGINES



FLAN DE PATATES  
DOUCES



MUFFIN À LA  
BETTERAVE



SOUPE AUX POIS  
CASSÉS



SPAGHETTI DE  
COURGETTES





# Respect du cadre de la loi Egalim



Quoi ?

## 5 MESURES PHARES

Pour la restauration collective



Qui ?

## 100% SCOLAIRE



### 1. MENU VÉGÉTARIEN

**1 MENU VÉGÉTARIEN FOIS / SEMAINE** — ÉVALUATION DES IMPACTS (Gaspillage + fréquentation + coût) 1<sup>er</sup> Nov. 2019

**1 PLAN PLURIANNUEL** de diversification des protéines (restaurants servant plus de 200 repas/j en moyenne)

### 2. GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**OBLIGATION** de mettre en place une démarche (étendue à 100% des acteurs) > **1 DIAGNOSTIC PRÉALABLE** Avant le 21 Oct. 2020

1<sup>er</sup> Janv. 2020 **INVENDUS ALIMENTAIRES**  
**INTERDICTION DE RENDRE IMPROPRE** à la consommation

**DON ALIMENTAIRE** aux associations restaurants préparant plus de 3 000 repas/jour

**CONVENTION AVANT 21 oct. 2020**

### 3. INTERDICTION PLASTIQUE

1<sup>er</sup> Janv. 2020 **BOUTEILLES D'EAU PLATE EN PLASTIQUE**

**PAILLES + COUVERTS + AGITATEURS...** (à usage unique)

**CONTENANTS ALIMENTAIRES DE CUISSON**

> 2 000 Habitants > 1<sup>er</sup> Janvier 2025  
< 2 000 Habitants > 1<sup>er</sup> Janvier 2028

### 4. INFORMATION / AFFICHAGE

**1 FOIS / AN** 1<sup>er</sup> Janv. 2020

**PART DES PRODUITS** entrant dans la composition des menus

Selon les 6 CATÉGORIES - ART 24 identifiées ci-dessous

### 5. QUALITÉ DES PRODUITS

**50% PRODUITS SOUS SIGNES DE QUALITÉ** > EN VALEUR D'ACHATS EN € HT PAR ANNÉE CIVILE 1<sup>er</sup> Janv. 2022

#### LESQUELS ?

> **EXTERNALITÉS ENVIRONNEMENTALES**  
Évaluation des impacts environnementaux du cycle de vie du produit

> **PRODUITS SIQO OU MENTIONS VALORISANTES**

- Label rouge
- Spécialité traditionnelle garantie
- Appellation d'origine protégée
- Indication géographique protégée
- Haute valeur environnementale

> **PRODUITS BIO** → 20% (ou en conversion)

> **PRODUITS ÉCOLABEL** (pêche durable - label français)

> **PRODUITS ÉQUIVALENTS**

> **PRODUITS DES RÉGIONS ULTRAPÉRIPHÉRIQUES (RUP)** Produits d'Outre-mer

- MENTIONS**
- « Fermier »
  - « Produit de la ferme »
  - « Produit à la ferme »



# Tout commence en cuisine !



**Vos repas seront produits  
depuis la cuisine centrale de**  **BERRE L'ÉTANG**  
L'AVENIR A COEUR

- **un Directeur de la restauration** professionnel, fiable et toujours à l'écoute ➔ **Franck VIVET**
- **une équipe** d'une quinzaine de personnes
  - ✓ Proximité
  - ✓ Réactivité
  - ✓ Professionnalisme
- **un savoir-faire reconnu** pour la production de vos repas en **liaison froide**
- un mode de fonctionnement en toute sérénité dans la continuité de celui que vous connaissez

LE PLUS  
SCOLAREST



Franck Vivet connaît bien les spécificités de l'enseignement catholique





# Tout commence en cuisine !



## CUISINE DE GOÛT

L'ENGAGEMENT  
SCOLAREST

Sur la cuisine centrale de Berre,  
voilà comment on s'engage à travailler :

- Cuisiner avec un maximum de **produits frais et de saison**,
- Prioriser les **produits locaux**,
- Introduire des produits issus de **l'agriculture biologique**,
- Suivre des fiches recettes basées sur un processus « **fait main** »,
- Des modes de cuisson adaptés aux produits,
- Préparer des assaisonnements et sauces « **maison** »,
- **Former continuellement** une brigade de **vrais cuisiniers**,
- **Ecouter les retours** des convives et de Notre Dame de Caderot afin de s'améliorer en continu.



“ Les enfants préfèrent les légumes cuisinés seuls, sans mélange, nous travaillons les techniques de cuisson et les assaisonnements pour les valoriser tout simplement ”

TOUT SIMPLEMENT

des recettes simples  
pour valoriser  
le goût du produit



HARICOTS VERTS  
CAROTTES VICHY  
BROCOLIS

TOUT AUTREMENT

des recettes inventives  
pour découvrir autrement  
les légumes



PURÉE ROSE  
DE BETTERAVES



### ON CUISINE !

Une journée avec le chef en cuisine

LAVER, ÉPLUCHER, TAILLER



MONDER, RECTIFIER, RÉDUIRE, TRANCHER



ZESTER, BATTRE, INCORPORER



DES TECHNIQUES  
MAÎTRISÉES



# Nos engagements produits



ÉCOLE  
NOTRE DAME DE  
CADEROT



## Un cahier des charges exigeant pour tous les petits berrois

- 100 % des fruits et légumes frais sont issus de l'Agriculture Raisonnée,
- 50 % de produits labellisés (en valeur d'achat)  
*dont 30% de produits issus de l'Agriculture Biologique*
- Viande Bovine Française,
- Porc Français,
- Volaille Française,
- Pêche responsable,
- Pain Bio, frais et local,
- 0% Huile de Palme,
- 0% OGM.



Signé en 2016  
Membre du Conseil  
d'administration de  
l'association



Signé en 2017  
Convention avec  
Terrena, coopérative  
de 22 000 agriculteurs,  
créateur de «NA®»



# Les produits locaux



## QUELQUES EXEMPLES

### QUELQUES UNS DE NOS PARTENAIRES LOCAUX

#### PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

##### VAUCLUSE / 84

###### FRUITS ET LÉGUMES

Plantin, Délices des Sables, Boushaba Mohamed, Les 3 Capucins, Mohamed Stitou, CAS Ets, Tonnaire Auguste Ste Nouvelle, Blanc Jérôme, SARL SV2, Cardioli Denis, Cranget Fruits & Légumes SARL, Vergers du Ventoux, Force Sud-Biscarrat Cilles et David, Perez Claude SARL, Florence Pantalacci, Le Terroir à La Bouche, Le Vieux Pointet ...

##### BOUCHES-DU-RHÔNE / 13

###### FRUITS ET LÉGUMES

Damiano Eric, EARL Fraiseline, EARL La Grande Bosque, Hmong, SAB Fruits Import Export, Soram-Vitacroc, Berniche Christian, Chaneac David, Saint Remy Basilic, Correia Canvas Manuel, Loreau, Mas Du Moulin Soea, EARL Philippe, Kultive, Douce Pousse, Truffe De Provence, Cama Services, Hydroponique, Vaglio Patrick SARL Les Petits Cailloux, L'Oustalet EARL, Mas Saint Paul, Le Mazet, producteurs de Berre et Veloux ...

###### PRODUITS LAITIERS

La Fermière

###### VIANDES

Alazard & Roux, ABC Industrie, Provence Porc

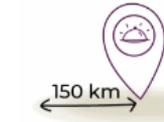
##### HAUTES-ALPES / 05

###### FRUITS ET LÉGUMES

Les Vergers de la Croix SCEA, AlpUnion ...

###### PRODUITS LAITIERS

Atelier Alpin Fromagerie Durance



##### ALPES-MARITIMES / 06

###### FRUITS ET LÉGUMES

PPFL, Auda Marius Fils SARL, Balicco, Campana Olivier ...

###### VIANDES

Naturdis (Bio), Riviera Sodipa

###### POISSON

Angelini, Celazur Seafood

##### ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE / 04

###### FRUITS ET LÉGUMES

Mille & Fils, Nicolas Alain et Jérôme, Blue Whale, Gil Traiteur, Alp Union SAS ...

###### PRODUITS LAITIERS

CAEC du Buissonnet

###### VIANDES

Etal des Trois Vallées (en partenariat avec les abattoirs de Digne les Bains)

##### VAR / 83

###### FRUITS ET LÉGUMES

Durbano Michel, Holenka Johanna, Lauren Pixiv, Copsolfruit, Ricca Didier, Blanc Christian, Cuissard Roland, Moredi Claude, Nelly Thierry Manuguerra, André Pigaglio, Bernard Albert Victorin, Caturegli Earl, Dalmasso Yvette, Deyrieux Patrice, Midiflore, Pantieri Mireille, Pigaglio Serge, Maraichers de Provence, SCEA des Garrigues ...

Nous privilégions l'achat de notre pain auprès des boulangeries locales



### QUELQUES UNS DE NOS PARTENAIRES LOCAUX

#### Proches de PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



##### ARDECHE / 07

###### FRUITS ET LÉGUMES

SARL Desbos, Corthival-Florent Mounier

###### VIANDES

Les Fermiers de L'Ardeche

##### LOZERE / 48

###### PRODUITS LAITIERS

Société Fromagère du Masse Cros

###### VIANDES

Languedoc Lozère Viande SA

##### DROME / 26

###### FRUITS ET LÉGUMES

Rhoda-Coop, Ogier, SARL Fauriel Fruits, Grande Ile, CAEC Verger de Fouillouse, Romain Fruits, La Blachette

###### POISSONS

Pisciculture St Jean

##### HERAULT / 34

###### FRUITS ET LÉGUMES

SICA Caroux, Force Sud

##### GARD / 30

###### FRUITS ET LÉGUMES

Armel Noel, Bianchi-Spugni SARL, Origine Cévennes, Cofruid'Oc Méditerranée



Yassin BOUMAHDI artisan boulanger à Berre l'Étang





# Les produits locaux



Une approche exclusive auprès des producteurs Berrois et alentours



Fanny FENOUIL  
productrice Bio à Berre l'Étang



Céline et Marcel PILLITERI  
producteurs de fraises à Berre l'Étang



Agnès et Olivier SERRADIMIGNI  
producteurs d'abricots et agrumes Bio à Berre l'Étang



Julien et Alexis GOVET  
producteurs Bio à Velaux



Caroline et Dimitri INFOSSI  
producteurs Bio à Berre l'Étang



José PEREIRA  
producteur à Berre l'Étang



Lionel GIORDANO  
producteur de fruits et légumes Bio à Velaux



Régis ARNAUD  
producteur d'agrumes Bio à Berre l'Étang



# Elaboration des menus



Chaque jour, notre brigade proposera sur la Cuisine de Berre une cuisine variée et équilibrée.  
Vos menus tiennent compte des traditions culinaires de notre région et des suggestions imaginées par nos Chefs.





# Elaboration des menus



## Plan Alimentaire

- Etabli sur 6 semaines par des **diététiciens diplômés**
- Présence de **tous les groupes d'aliments**
- **Respect des fréquences** d'apparition des plats recommandés



## Menus

- **Saisonnalité** des fruits et légumes
- **Qualité nutritionnelle** des produits
- Alternance des **modes de cuisson** (sauté, braisé, rôti, poêlé)
- **Diversité** des couleurs et des textures
- **Harmonie** des saveurs
- Mise à l'honneur des **animations**



ON AIME !

### Suggestions des convives :

prise en compte des plats plébiscités.

### Plats du terroir :

mise à l'honneur des spécialités régionales.

**Recettes inédites** : créativité et savoir-faire des cuisiniers.



# Une restauration à la carte



## Des repas adaptés aux goûts des enfants



### Un repas en 5 composantes.

- ✓ **1 entrée** : assiettes dressées, crudités, soupes en hiver, entrées chaudes,...
- ✓ **1 plat du jour**
- ✓ **1 légume ou 1 féculent** : en privilégiant les produits de saison et locaux
- ✓ **1 fromage / laitage**
- ✓ **1 dessert** : fruits frais, de saison, mûrs, pâtisserie 1 fois par semaine ...



### 1 menu végétarien hebdomadaire





# Développer la consommation des fruits & légumes



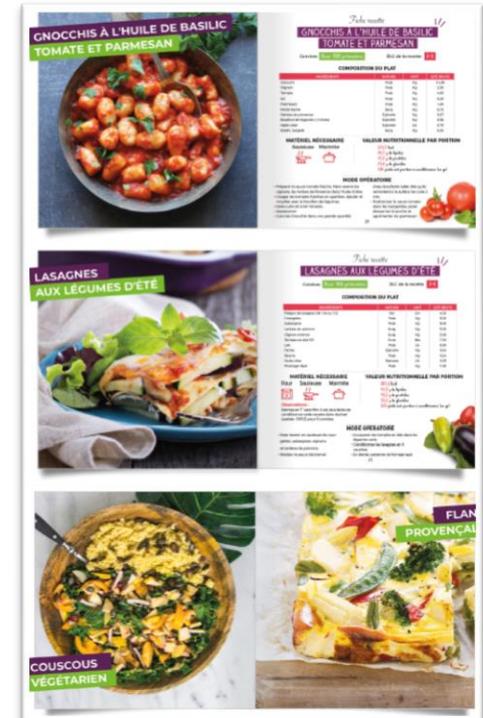
- **Des fruits mûrs à point** : zone dédiée au mûrissement des fruits sur nos plateformes
- **Diviseurs de fruits**  Le diviseur de fruit a **augmenté la consommation de fruits frais par 5** sur les sites Scolarest pilotes
- **Dotation de mixeur** 

## L'astuce « Anti gaspi gourmand » by Scolarest :

- Dotation de mixeur
- Smoothies préparés à base des « fruits moches » 



Potage élaboré sur la cuisine avec le Chef





# Prestations annexes



- Une **carte claire et détaillée** pour vous permettre de commander vos prestations annexes allant des **petits déjeuners, déjeuners, pauses aux évènements de marque.**
- Une équipe dans l'anticipation et **qui s'inscrit dans les traditions de votre école.**
- Une équipe **formée aux prestations spécifiques.**
- Une équipe formée aux **prestations haut de gamme** en synergie avec nos **experts garants culinaires** sur la région



# Exemples de menus

## LE MENU DE LA SEMAINE

| LUNDI<br>04/01<br>ENTREES                          | MARDI<br>05/01<br>ENTREES                                 | Au centre de loisirs<br>MERCREDI<br>06/01<br>ENTREES                  | JEUDI<br>07/01<br>ENTREES                              | VENDREDI<br>08/01<br>ENTREES                             |
|--|---|---|--|--|
| Salade de pomme de terre                           | Velouté de panais   | Salade farandole (chou blanc, maïs et olives noires)                  | Carottes râpées au citron                              | Soupe de légumes   |
| <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Croc fromage | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Poulet rôti au thym | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Sauté d'agneau au citron confit | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Bœuf bourguignon | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Lieu sauce safrané |
| Haricots verts bio sautés                          | Riz bio pilaf   | Purée de potimarron   | Coquillettes bio + fromage râpés                       | Brocolis bio   |
| <b>LAITAGES</b><br>Petit suisse aux fruits Bio     | <b>LAITAGES</b><br>Bûche de chèvre                        | <b>LAITAGES</b><br>Yaourt nature Bio et sucre                         | <b>LAITAGES</b><br>Cantal                              | <b>LAITAGES</b><br>Gouda                                 |
| <b>DESSERTS</b><br>Clémentine                      | <b>DESSERTS</b><br>Poire                                  | <b>DESSERTS</b><br>Frangipane   | <b>DESSERTS</b><br>Compote de pomme                    | <b>DESSERTS</b><br>Brioche des rois                      |

### LEGENDE



Agriculture Biologique Europe



Fruit ou légume frais



Label Rouge



Produit local



Plat végétarien

# Exemples de menus

## LE MENU DE LA SEMAINE

Au centre de loisirs

| LUNDI<br>11/01<br>ENTREES   | MARDI<br>12/01<br>ENTREES   | MERCREDI<br>13/01<br>ENTREES                                   | JEUDI<br>14/01<br>ENTREES  | VENDREDI<br>15/01<br>ENTREES                              |
|---|---|--|--|---|
| Soupe de courge   | Salade verte iceberg et haricots rouges                                     | Potage de légumes d'hiver                                      | Salade coleslaw  | Cœur de palmier, fromage de brebis et olives              |
| <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Bolognaise sauce provençale | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Poisson meunière + quartier de citron | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Rôti de porc sauce curry | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Quenelle nature sauce aux olives | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Couscous de poisson |
| Macaroni bio + fromage râpé                                       | Carottes bio persillées   | Gnocchis   | Purée de céleri rave   | Semoule bio   |
| <b>LAITAGES</b>   | <b>LAITAGES</b>   | <b>LAITAGES</b>  | <b>LAITAGES</b>  | <b>LAITAGES</b>   |
| Petit suisse nature sucré bio                                     | Camembert   | Edam bio   | St Nectaire  | Fromage blanc Nature bio                                  |
| <b>DESSERTS</b>   | <b>DESSERTS</b>   | <b>DESSERTS</b>  | <b>DESSERTS</b>  | <b>DESSERTS</b>   |
| Compote de poire  | Flan vanille nappé caramel  | Kiwi bio   | Le 4/4 fleur d'oranger   | Pomme bio   |

### LEGENDE



Dessert de ma mamie



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Pêche responsable



Viande Bovine Française (VBF)



Potage du chef

# Exemples de menus

## LE MENU DE LA S

Au centre de loisirs

| LUNDI<br>18/01<br>ENTREES   | MARDI<br>19/01<br>ENTREES  | MERCREDI<br>20/01<br>ENTREES   | JEUDI<br>21/01<br>ENTREES  | VENDREDI<br>22/01<br>ENTREES  |
|---|--|--|--|---|
|  Pizza au fromage                     |  Soupe de vermicelles au bouillon de légumes  |  Carotte râpées vinaigrette   |  Soupe de légumes bio       | Salade de pois chiche   |
| <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>  | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>   | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>   | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>   | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>  |
|  Escalope de veau hachée à la moutarde |  Omelette bio et coulis de tomate  |  Sauté de poulet à la sauge   |  Rôti de bœuf et jus séparé |  Colin sauce au citron         |
| Epinard bio béchamel  |  Petits pois extra fins bio   |  Riz bio créole   |  Boulghour bio pilaf        |  Haricots verts bio persillade |
| <b>LAITAGES</b>   | <b>LAITAGES</b>  | <b>LAITAGES</b>  | <b>LAITAGES</b>  | <b>LAITAGES</b>   |
| Petit suisse aux fruits   | Mimolette  | Brie   |  Comté                      | Chèvreatine   |
| <b>DESSERTS</b>   | <b>DESSERTS</b>  | <b>DESSERTS</b>  | <b>DESSERTS</b>  | <b>DESSERTS</b>   |
|  Banane bio                         |  Le gâteau mystère (Le Carrot Cake)  |  Pomme au four à la cannelle  |  Clémentine                |  Poire                        |

### LEGENDE



Recette du chef



Dessert du potager



Agriculture Biologique Europe



Label Rouge



Produit local



# Exemples de menus



**Semaine des  
fruits exotiques**

## LE MENU DE LA SEMAINE



**Nouvel an chinois**

**LUNDI**

**25/01**

**ENTREES**

Nem de poulet

**PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS**

Bœuf sauté sauce  
chinois

Riz bio cantonais

**LAITAGES**

Fromage blanc nature  
bio et sucre

**DESSERTS**

Litchis au sirop

**MARDI**

**26/01**

**ENTREES**

Radis noir en salade

**PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS**

Merlu sauce crème  
basilic

Gratin de butternut

**LAITAGES**

Camembert bio

**DESSERTS**

Le Coco Cake

**Au centre de loisirs**

**MERCREDI**

**27/01**

**ENTREES**

Velouté de céleri

**PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS**

Lasagnes bio aux  
légumes bio

**LAITAGES**

Fourme d'Ambert

**DESSERTS**

Compote de pomme  
passion

**JEUDI**

**28/01**

**ENTREES**

Salade de blé  
andalouse

**PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS**

Jambon

Carotte bio sautées au  
cumin citron

**LAITAGES**

Yaourt aux fruits

**DESSERTS**

Orange bio

**VENDREDI**

**29/01**

**ENTREES**

Soupe de potiron

**PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson pané

Lentille bio au jus

**LAITAGES**

Emmental bio

**DESSERTS**

Tranche d'ananas

### LEGENDE



Dessert de  
ma mamie



Pêche  
responsable



Recette du  
chef



Fruit ou  
légume frais



Appellation  
d'Origine  
Protégée (AOP)



Scolarest  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

POUR

ÉCOLE  
NOTRE DAME DE  
CADEROT

Un partenaire impliqué

---



# Vos interlocuteurs



**Franck Vivet**

Directeur  
Restauration

Cuisine centrale  
de Berre l'Etang

**Franck Vivet :** ☎ 06 11 96 23 32

✉ [franck.vivet@compass-group.fr](mailto:franck.vivet@compass-group.fr)

- votre contact privilégié
- disponibilité et réactivité
- visites régulières + sur demande



**Et votre livreur :** joignable, fiable et discret



**Jauffrey Perez**

Chef de secteur



**David Madeline**

Directeur Régional



**Mélanie Faraud**

Responsable Qualité  
Nutrition Régionale



**Arnaud Nayrac**

Reponsable  
développement



# Une organisation sécurisée



## Commandes :

- ✓ passer par mail / téléphone
- ✓ prévisionnel à communiquer si possible à fréquence mensuelle ou hebdomadaire
- ✓ dernière confirmation des quantités avant 10h00 :
  - le lundi pour les repas du jeudi suivant
  - le mardi pour les repas du vendredi suivant
  - le jeudi pour les repas du lundi suivant
  - le vendredi pour les repas du mardi suivant
- ✓ précision détail : maternelles / élémentaires / adultes
- ✓ échange en amont sur les grosses variations prévues :
  - voyage scolaire ... ou ...
  - journée porte ouvertes avec repas
  - accueil de correspondants
  - fort absentéisme
  - sortie de classe
  - hausse des effectifs

## Livraisons :

- ✓ le jour J avant 8h00
- ✓ sous barquettes compostables en portions collectives
- ✓ identification maternelles / élémentaires / adultes
- ✓ quelques produits restent à couper sur place pour une meilleure qualité gustative :  
endives, tomates, ananas, pastèque, melon ...

LE PLUS  
SCOLAREST

Mise à disposition d'un coupe  
tomate pour faciliter la tâche  
à l'équipe restauration sur place





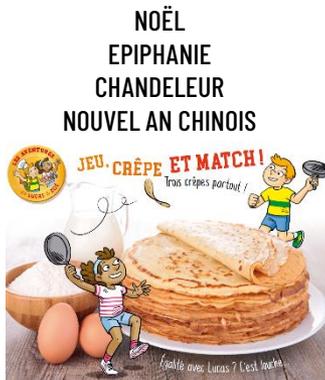
# Animations



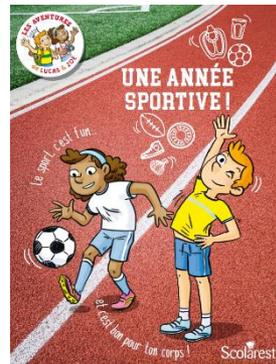
- ✓ Des animations adaptées pour les enfants
- ✓ La célébration des fêtes calendaires
- ✓ Des interactions avec les producteurs

- ✓ Inscrire la restauration dans les temps forts religieux
  - Avent, Noël, Epiphanie
  - Carême, Pâques
  - Fête de l'école de Notre Dame de Caderot

## FETES CALENDAIRES



## REPAS A THEME



## INNOVATIONS CULINAIRES



## TEMPS FORTS DEV. DURABLE



| SEPTEMBRE   | OCTOBRE  | NOVEMBRE   | DÉCEMBRE   | JANVIER  | FÉVRIER  | MARS  | AVRIL  | MAI                                      | JUIN   |
|---|--|--|--|--|--|---|--|--|--|
| INNOVATION CULINAIRE<br>NOUVELLE RECETTE<br>RUGBY | INNOVATION CULINAIRE<br>NOUVELLE RECETTE<br>S. DES SAVEURS | INNOVATION CULINAIRE<br>NOUVELLE RECETTE<br>SEMAINE DE RÉDUCTION DES DÉCHETS<br>ANIMATION DD | INNOVATION CULINAIRE<br>NOUVELLE RECETTE<br>SPORTS D'HIVER<br>NOËL | ÉPIPHANIE<br>INNOVATION CULINAIRE<br>NOUVELLE RECETTE<br>NOUVEL AN CHINOIS | CHANDELEUR<br>INNOVATION CULINAIRE<br>NOUVELLE RECETTE | INNOVATION CULINAIRE<br>NOUVELLE RECETTE<br>JOURNÉE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE<br>ANIMATION DD | PÂQUES<br>INNOVATION CULINAIRE<br>NOUVELLE RECETTE | INNOVATION CULINAIRE<br>NOUVELLE RECETTE | SEMAINE DÉV. DURABLE<br>ANIMATION DD<br>EUROFOOT<br>INNOVATION CULINAIRE<br>NOUVELLE RECETTE |



# Animations



## 3 rendez-vous dans l'année

Lucas et Zoé entraînent les enfants à l'intérieur des exploitations agricoles et des lieux de transformation des produits laitiers, céréaliers et des légumes.

### Info nutrition



Les légumes et légumineuses



Les produits laitiers

### Et aussi :

- Des recettes pour découvrir les produits à l'honneur
- Des affiches et supports pour comprendre tous les secrets !
- Des jeux pour tester ses connaissances.



Animation sur la **nutrition**, réalisée par notre diététicienne avec des élèves de cycle 3



Ateliers ludiques :  
**découverte et dégustation**



**Des interventions « petit-déjeuner »** : petit déjeuner sur place, présentation ludique sur l'équilibre alimentaire du petit-déjeuner, lots à gagner...



1. Actions et sensibilisation contre le gaspillage alimentaire
2. Gaspi pain
3. Espace de Partage
4. Responsabiliser les élèves avec des Eco-délégués

## Espace de partage

TU N'AS PLUS FAIM ?

Dépose ici le laitage (yaourt, fromage emballé...), le dessert non entamé (flan, crème) ou le fruit que tu n'as pas consommé pour que d'autres puissent les manger !



TU AS ENCORE FAIM ?

Sers-toi librement ! Une seule règle : ne pas gâcher, tu termines ce que tu prends !

Agissons tous contre le gaspillage alimentaire !





## AUTOUR DES DESSERTS DU POTAGER

### 2 RECETTES À L'ÉPREUVE :

Muffin  
courgette  
chocolat

Muffin  
carotte  
cannelle



Anthony,  
9 ans

## Commission restauration

Nous vous proposons d'organiser entre chaque période scolaire des commissions restauration avec l'ensemble des parties prenantes concernées.

## Club des petits goûteurs

Régulièrement le Chef propose des nouveautés au menu.

Légumes anciens retravaillés, desserts du potager, innovations culinaires... autant de recettes que nous proposons de faire tester à un groupe d'élèves "Club des petits goûteurs" sélectionné avec vous. Des adultes peuvent également participer à ces tests.

## Les éco-délégués

Nous proposons au restaurant d'initier une démarche d'éco-délégués identifiés en association avec les professeurs volontaires.

Leur mission sera de suivre le gaspillage alimentaire.



Une communication dématérialisée

## SITE INTERNET

Des informations pour tous :

- Les élèves,
- Les parents d'élèves,
- La communauté éducative.



## Un lien fort avec les familles :

- Menus en ligne,
- Conseils pour les repas du soir,
- Fiches producteurs,
- Articles sur la nutrition
- Annonce des animations
- Retour sur les événements organisés au restaurant scolaire

## ENEWS & LETTRE D'INFO

- Des informations d'actualités tous les mois



## SUPPORTS DE RENTRÉE

- Informer les familles sur la dynamisation, les nouveautés pour la restauration de leurs enfants



# Communiquer sur votre restauration

Des supports pour les enfants et leurs familles

**LE MENU DE LA SEMAINE**

ÉCOLE NOTRE DAME DE CADEROT Scolarest

| LUNDI<br>03/12  | MARDI<br>04/12  | MERCREDI<br>05/12 | JEUDI<br>06/12  | VENDREDI<br>07/12   |
|---|---|-------------------|---|---|
| <b>ENTREES</b><br>Carottes râpées vinaigrette<br>Endives aux pommes                                     | <b>ENTREES</b><br>Velouté de potiron<br>Betteraves vinaigrette à l'échalote                 |                   | <b>ENTREES</b><br>Salade de blé au surimi<br>Perles aux crevettes                             | <b>ENTREES</b><br>Terrine de campagne<br>Œuf mayonnaise   |
| <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Jambon grillé<br>Purée de pommes de terre                         | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Tajine d'agneau au citron<br>Semoule aux pois chiches |                   | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Curry de légumes et haricots blancs au lait de coco     | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Waterzoi de poisson<br>Blancs de poireaux et carottes à la crème                          |
| <b>LAITAGES &amp; DESSERTS</b><br>Gouda<br>Emmental<br>Flan caramel<br>Entremet vanille fleur d'oranger | <b>LAITAGES &amp; DESSERTS</b><br>Camembert<br>Tomme blanche<br>Kaki<br>Banane              |                   | <b>LAITAGES &amp; DESSERTS</b><br>Saint Nectaire<br>Comté<br>Carpaccio d'ananas frais<br>Kiwi | <b>LAITAGES &amp; DESSERTS</b><br>Fromage blanc + confiture<br>Petit suisse nature<br>Brochettes de fruits frais<br>Clémentines |

Menus du centre de loisirs indiqués si vous le souhaitez

## PLUSIEURS CANAUX :

- Affichage à l'entrée de l'école
- Diffusion sur écran dynamique
- Mise en ligne sur le site et l'application

## ZOOM SUR LES PICTOS

### Spécifiques Scolarest

- Fruit ou légume frais
- Issu de viande Label Rouge
- Pêche responsable
- Recette du chef
- Agriculture raisonnée
- Origine France
- Produit de saison
- Produit local

### Marqueurs culinaires

- Dessert de ma mamie
- Dessert du potager
- Omelette du chef
- Plat végétarien
- Potage du chef
- Purée du chef
- Tutti Frutti

### Labels officiels

- Agriculture Biologique Europe
- Label Rouge
- Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- Le Porc Français
- Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
- Volaille Française
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Viande Bovine Française (VBF)
- Bleu Blanc Cœur

# (Informers les familles sur le changement)

Exemple de support  
à personnaliser ensemble

Retrouvez dans votre restaurant  
sur l'école Notre Dame de Caderot

**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Recettes de Chefs

**NOS ENGAGEMENTS**

**DECOUVERTE DU GOÛT**

Faire découvrir des goûts et des saveurs !  
Nos chefs cuisinent chaque jour des recettes équilibrées, avec des produits de qualité.

**PLAISIR DE PARTAGER**

Créer un environnement ressourçant et propice à l'échange !  
Nous proposons des animations tout au long de l'année.

**PARTENAIRE ENGAGÉ**

Promouvoir une politique nutritionnelle respectueuse de l'environnement !  
Au-delà de notre politique d'achats responsables, nous sensibilisons à la lutte contre le gaspillage alimentaire, au tri et à la valorisation des déchets.

Produits de saison

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Repas cuisinés depuis la cuisine de la ville de

**B**  
BERRE-L'ÉTANG

Scolarest, Nourrir la curiosité

ÉCOLE NOTRE DAME DE CADEROT



Une équipe de 20 collaborateurs Scolarest, dont 7 dédiés au quotidien à la production et livraison de vos repas.

**FAIRE DU REPAS UN MOMENT DE PLAISIR ET DE PARTAGE**

**A SAVOIR**

Repas cuisinés depuis la cuisine de la ville de

**B**  
BERRE-L'ÉTANG  
L'AVENIR À CŒUR

**Planning d'animations 2019-2020\***

|           |                     |
|-----------|---------------------|
| Septembre | Repas végétarien    |
| Octobre   | Semaine des saveurs |
| Novembre  | Repas italien       |
| Décembre  | Repas de Noël       |
| Janvier   | Galette des rois    |
| Février   | Repas végétarien    |
| Mars      | Repas provençal     |
| Avril     | Repas de Pâques     |
| Mai       | Repas africain      |
| Juin      | Repas USA           |

\* chaque animation un kit décor moyez sur votre établissement.

Scolarest, Nourrir curiosité

ÉCOLE NOTRE DAME DE CADEROT

Scolarest, spécialiste de la restauration des établissements d'enseignement

**ENGAGEMENTS QUALITÉ**

Une cuisine savoureuse c'est avant tout des produits de qualité

**Viandes & poissons**

- 100% viande bovine française
- 100% viande porcine française
- 100% volaille française
- 100% mouton français
- 100% agneau français
- 100% poisson issu de la pêche responsable

**Les fruits & Légumes frais et de saison**

- 100% des crudités
- 30% des légumes
- 100% des fruits

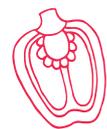
**Les produits locaux**

- 100% du pain
- 20% du fromage
- 45% des fruits

Scolarest, Nourrir la curiosité

ÉCOLE NOTRE DAME DE CADEROT

Scolarest, spécialiste de la restauration des établissements d'enseignement





# Accompagnement partenaire



Magnets nutrition à changer 3 fois dans l'année



**Un environnement au goût du jour, ludique et éducatif.**

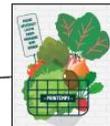
*+ adapté aux enfants en primaire*



Magnets continent à changer 5 fois dans l'année



Magnets paniers de fruits et légumes à changer à chaque saison



Identifier les plats avec des pictogrammes pour faciliter la compréhension des enfants

Sensibiliser à la saisonnalité des fruits & légumes

Expliquer l'origine des aliments



UN PANNEAU POUR BIEN IDENTIFIER LES 4 FAMILLES D'ALIMENTS



DES REPÈRES COLORÉS ASSOCIÉS À CHAQUE PRESTATION SUR LE SELF

Recto

Verso



# Offre économique - approche



ÉCOLE  
NOTRE DAME DE  
CADEROT

**Proposition** - sur la base de 115 repas / jour sur 4 jours par semaine

| Notre Dame de Caderot | Repas Maternelle             | Repas Elémentaire            | Repas Adulte                 |
|-----------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Prix du repas         | 4,45 € HT<br>soit 4,69 € TTC | 4,79 € HT<br>soit 5,05 € TTC | 5,75 € HT<br>soit 6,07 € TTC |



## ACCOMPAGNEMENT PARTENAIRE

100%  
pris en charge  
par Scolarest

- signalétique et supports pédagogiques



### NB : nos prix

- ✓ Comprennent pain bio local, assaisonnements, serviettes ouatose
- ✓ Ne sont pas majorés lors des animations
- ✓ Incluent 2 interventions de notre Diététicienne  
+ briefing du personnel en charge de la remise en température
- ✓ Seront indexés annuellement au 1er janvier de chaque année
- ✓ Contrat à durée indéterminée - dénonçable par chaque partie avec 3 mois de préavis



Scolarest  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

POUR

ÉCOLE  
NOTRE DAME DE  
CADEROT

Un expert à vos côtés



# L'essentiel ... sur Scolarest



La découverte du **GOÛT**  
 Le plaisir de **PARTAGER**  
 Le partenaire de **PROXIMITÉ**

- 40 ans d'expérience
- 3 piliers fondateurs

## CHIFFRES CLÉS



## DES SOLUTIONS A CHAQUE ÂGE



CRÈCHE → MATERNELLE PRIMAIRE → COLLÈGE → LYCÉE → ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

**PROXIMITÉ**  
 En PACA :  
 • une agence à Meyreuil,  
 • notre siège administratif sur Marseille



# Quelques établissements partenaires

## Proches de chez vous sur le Diocèse :

La Nativité - Aix-en-Provence (*renouvelé en sept 2018*)

Ecole Jeanne d'Arc - Aix-en-Provence (*livré La Nat*)

Ecole Sainte Marie - Fuveau (*livré La Nat*)

Ecole Saint Michel - Mallemort (*livré La Nat*)

Ecole Jeanne d'Arc - Lambesc (*livré La Nat*)

St Louis Ste Marie - Gignac la Nerthe / Marignane (*rentrée 2019-20*)

St Louis Ste Marie - St Mitre les Remparts (*rentrée 2020-21*)

Viala Lacoste - Salon de Provence

Lycée St Eloi - Aix en Provence

Institution du Sacré Cœur - Digne les Bains

## Et sur la région :

Notre Dame de France - Marseille

Saint Joseph Viala - Marseille (*livré cuisine centrale de Vitrolles*)

Ecole et Collège St Charles Camas - Marseille (*livrés La Nat*)

Ecole St Barnabé - Marseille (*livré La Nat*)

Sainte Marie Blancarde - Marseille

Tour Sainte - Marseille

Sainte Anne - Marseille

Cheuvreul - Marseille

Notre Dame de la Viste - Marseille

Sainte Marie - Aubagne

Sancta Maria - Villeneuve lès Avignon

Marie Pila - Carpentras

Lycée St Joseph Avignon (*rentrée 2019-20*)

Stanislas - Nice

Don Bosco - Nice

## Mais aussi, depuis la rentrée de septembre 2020 ...

Ecole Notre Dame de la Paix - Marseille

Collège de Cluny - Marseille

Institution Bellevue Marie Rivier - Alès

Sainte Marie de Chavagnes - Cannes

Institut Stanislas - Cannes





# Nos piliers fondateurs : engagés avant tout !



## GOÛT

**Cuisine variée et savoureuse** réalisée par **nos chefs passionnés** et validée par **nos convives**



## PARTAGE

**Partage d'un moment convivial** dans un environnement ressourçant, spécifique à chaque âge



## PROXIMITÉ



**Proximité à l'environnement :** produits frais, de saison et locaux, lutte contre le gaspillage alimentaire, tri des biodéchets

ÉCOLE  
NOTRE DAME DE  
CADEROT

  **Scolarest**