




Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Les Garennes-sur-Loire



Notre mission

Nous avons pour mission d'assurer

- L'élaboration et la confection des repas
- La livraison des repas en liaison chaude
- La gestion, la comptabilité, la facturation
- La prise des températures à l'arrivée de la prestation aux restaurants
- La formation du personnel municipal

Nos produits

Nous avons pour mission d'assurer

- Privilégier les cultures maraîchères de proximité
- Choisir des viandes et des volailles issues des bassins d'élevage de la région
- Valoriser les fromages du terroir et les spécialités culinaires locales
- Respecter les critères de qualité pour garantir la sécurité des aliments



La prestation pour les maternelles et primaires

La composition des repas

Au menu : une cuisine savoureuse et équilibrée !

Le déjeuner à 5 composantes

Les repas se composent des éléments suivants :

- 1 entrée,
- 1 plat protidique,
- 1 légume d'accompagnement,
- 1 fromage ou produit laitier,
- 1 dessert.

La présentation de la cuisine

La cuisine Centrale du Collège de la Madeleine

Pour vous et vos convives, nous avons sélectionné la cuisine du Collège de la Madeleine à Angers. Elle répond à vos exigences :

- Proximité : 10/12 kms des Nouvelles Communes Les Garennes-sur-Loire
- Expertise : spécialisée dans la confection de repas pour le secteur scolaire,
- Technique : cuisine traditionnelle en liaison chaude,
- Produits : utilisation de produits frais et valorisation des circuits courts.



Un partenariat d'exception

Compass Group France renforce encore son engagement pour les achats durables en signant un partenariat d'exception avec Terrena, la plus grande coopérative multi produits de France.

Pourquoi la Nouvelle Agriculture ?



Les produits La Nouvelle Agriculture sont issus d'un modèle de production agricole innovant et transparent, qui garantit l'origine et la qualité des produits visant le meilleur rapport qualité/prix. Les animaux de la Nouvelle Agriculture sont nourris selon le cahier des charges Bleu-Blanc-Cœur, qui défend une agriculture à vocation santé, grâce à des produits naturellement riches en oméga-3.

Compass group a fait le choix de proposer les produits de la Nouvelle Agriculture pour les raisons suivantes :

- Ils sont produits avec soins dans les exploitations familiales,
- Ils permettent de bien manger tous les jours,
- Leur qualité est garantie par un cahier des charges strict et contrôlé par un organisme indépendant,
- Nos consommateurs et nos chefs savent d'où ils viennent, par qui et comment ils sont produits,
- En les proposant à nos convives, nous encourageons des pratiques qui respectent mieux la terre, les animaux et l'environnement.

L'organisation de la restauration

La livraison : organisation et moyens

La livraison : organisation et moyens

L'étape de la livraison est déterminante. Elle exige une forte implication des intervenants et une organisation performante.

- Jours de livraison : lundi, mardi, jeudi et vendredi
- Points de livraison :
 - ✓ 11h00 : Ecole des Deux Moulins - 20 chemin des Deux Moulins - Juigné-sur-Loire - 49610 Les Garennes-Sur-Loire
 - ✓ 11h15 : Ecole Saint Germain - Restaurant Scolaire du Petit Louet - 6 bis Grand'Rue - Juigné-sur-Loire - 49610 Les Garennes-sur-Loire
 - ✓ 11h30 : La Tilleulaie - 12 route de Buchêne - Saint Jean des Mauvrets - 49320 Les Garennes-sur-Loire

L'organisation et les moyens

Pour plus d'efficacité, nous mettons à profit la synergie des équipes et des moyens de livraison de la cuisine centrale : 2 chauffeurs livreurs affectés à la livraison des repas.