

VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE ELIOR

LE RESTAURANT ELIOR VOUS FAIT DÉCOUVRIR LA CUISINE DE NOTRE DAME DE SION

ELIOR, ENGAGÉ DANS LE PROJET ÉDUCATIF DE L'ENSEIGNEMENT PRIVÉ

Partenaire depuis plus de 40 ans, Elior va plus loin en formalisant des engagements spécifiques, comme sensibiliser ses salariés aux spécificités de l'enseignement catholique, participer à la vie de l'établissement, construire une relation de partenariat avec les établissements d'enseignement catholique, ainsi que faire partager les évolutions et les enjeux du métier d'Elior (règles d'hygiène, de nutrition, nouveaux produits, etc).

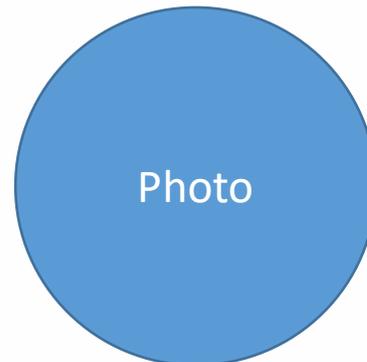


LE MOT DU CHEF D'ÉTABLISSEMENT

Nous souhaitons avant tout que nos élèves prennent du plaisir dans leur assiette, que ce temps du repas soit un moment agréable et partagé.

Vincent Delécaut

Directeur de l'établissement V



LE MOT DU CHEF

La cuisine est avant tout une passion, tous les jours avec mon équipe, nous essayons de ravir les papilles de nos 1100 convives avec des produits frais, de qualité et le tout cuisiné sur place.

Yann Poiret

Directeur de la cuisine centrale de l'ESCAP

La qualité des produits.

DONNER LA PRIORITÉ AU « FAIT MAISON » ET VOUS OFFRIR DES PRODUITS DE QUALITÉ

NOUS PRIVILÉGIERONS LES PRÉPARATIONS « MAISON » RÉALISÉES SUR PLACE, À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET NOBLES :

- 100% DES VINAIGRETTES
- 100% DES POTAGES
- 80% DES PATISSERIES



Au jardin de SERQUES

Nos relations fournisseurs.

Proximité et continuité



La Légumerie de Saint Martin Lez Tatinghem



80% légumes de saison



Les 20% restants sont proposés afin d'augmenter la diversité. Ils seront surgelés et issus de l'agriculture raisonnée



LES FOURNISSEURS LOCAUX: PRUVOST LEROY



Les produits référencés Elior ont la marque Saveurs En 'Or. Celle-ci valorise les produits alimentaires du région Nord Pas de Calais. Les produits Saveurs en 'Or sont le reflet de la richesse et du savoir-faire agroalimentaire régional.