

"Signé Sodexo"
par *sodexo*

Signé Sodexo Essentiel
La nouvelle offre de
restauration pour les
collégiens et lycéens



sodexo

Faire de chaque jour un jour meilleur



« Un offre de restauration vitaminée dans le restaurant... et dans l'assiette »

- Signé Sodexo Essentiel est basée sur :
 - Des menus pour aider les jeunes à manger mieux et promouvoir la consommation de fruits et légumes,
 - Des recettes revisitées, au goût des jeunes, et une mise en valeur de la prestation,
 - Un environnement convivial et coloré,
 - La définition de standards de qualité au niveau de la prestation.

- **Des fruits et légumes proposés sous des formes attractives et variées :**
 - Un **salad'bar** et un **soup'bar** (menus automne/hiver) pour permettre aux adolescents de se servir librement,
 - Des légumes en crumble ou aromatisés aux saveurs appréciées par les adolescents (goût barbecue, paprika...),
 - Des fruits en salade, en boisson...



- Chaque jour, **un dessert élaboré** dressé dans **une vaisselle moderne (verrines, chopes)** pour une présentation valorisante et attractive,
- **Des recettes inédites :**
 - Assiettes froides (chiffonnade de bœuf, de jambon...), desserts gourmands à base de produits laitiers (tiramisu à la banane...) ou de fruits (dip de pommes et coulis de fruits rouges...),
 - **Produits « tendances » à fort intérêt nutritionnel** : smoothies, milk-shakes...



- Un plat « régional » tous les 2 mois,
- Des **menus de saison** aux différences bien marquées : des soupes et des plats complets consistants en hiver, des jus de fruits et/ou de légumes en été...,
- De nouvelles recettes proposées régulièrement afin de rythmer l'année scolaire,
- Une **suggestion de menu « A fond l'équilibre ! »**, balisée sur le self, qui garantit chaque jour un repas équilibré.





Descriptif de l'offre

Un environnement convivial et coloré



- **Une décoration vitaminée haute en couleur, sur le self et dans la salle de restaurant,**
- Des éléments de présentation de l'offre alimentaire gais et colorés, pour mettre en valeur la prestation (panière à serviettes...).





Descriptif de l'offre

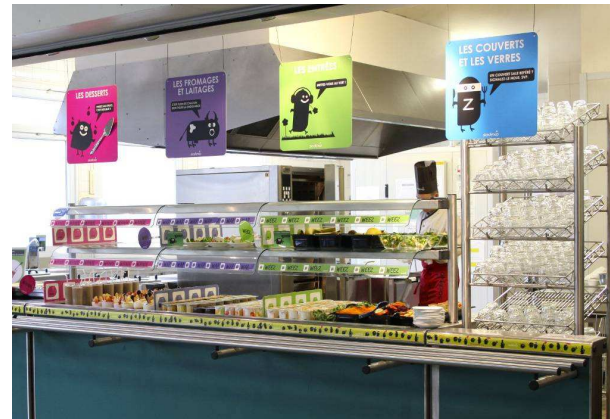
Des standards de qualité de la prestation



- Mise en place de standards de qualité attendue sur les restaurants en matière notamment de :
 - Service (accueil des adolescents...),
 - Aménagement des zones de distribution,
 - Dressage des plats,
 - Mise à disposition des assaisonnements (suppression de la mayonnaise en libre-service, ketchup et moutarde proposés occasionnellement...).



- **Augmenter l'attractivité de l'établissement**, grâce au lieu de restauration : en faire un lieu qui plaît aux jeunes, où ils se sentent bien et ont envie de rester déjeuner,
- **Assurer la satisfaction des familles** : donner satisfaction aux parents d'élèves concernant la prestation de restauration offerte à leurs adolescents « c'est équilibré et c'est bon tout simplement ».



- **Offrir un espace de restauration convivial**, en rupture avec le rythme scolaire,
- **Aider les adolescents à faire les bons choix** et leur donner de l'information nutritionnelle,
- **Proposer des recettes attractives**, au goût des jeunes, et des nouveautés qui rythment l'année.



MERCI DE VOTRE
ATTENTION

"Signé Sodexo"
par *sodexo*

sodexo

Faire de chaque jour un jour meilleur