



St André de la Roche, le 17 janvier 2020.

Madame, Monsieur,

Afin de poursuivre la gestion déléguée de son service de restauration scolaire, la Caisse des Ecoles de Saint-Vallier-de-Thiey, lors de la commission d'attribution des marchés a retenu notre entreprise qui intervient depuis le 6 janvier dernier en proposant une prestation « **100% alimentation durable** ».

La S.N.R.H. « Régal et Saveurs » est une entreprise familiale et locale, basée à Saint André de La Roche.

Notre vision de la restauration scolaire : Bien dans mon assiette !

Rendre le repas ludique, découvrir de nouvelles recettes, saveurs, textures, goûts, sublimer les couleurs, respecter la saisonnalité, introduction de menus végétariens et proposer des animations culinaires avec la participation des enfants.

Sensibiliser les enfants au gaspillage et au respect de notre planète.

Apprendre à nos enfants la notion de plaisir et leur faire découvrir la diversité culinaire...

La prestation

Une cuisine traditionnelle et régionale faite maison à partir de produits à 65/70 % issus de l'agriculture biologique et de saison, puis de produits labellisés (Label Rouge, MSC) en privilégiant les circuits courts, donc des approvisionnements en priorité ultra-locaux (dans un rayon proche de l'Unité de Production Culinaire de Saint-Vallier-de-Thiey), locaux (Alpes-Maritimes), régionaux (Provence Alpes Côte D'Azur), puis nationaux hormis pour les produits non disponibles en France métropolitaine tels que l'ananas, la banane, en provenance des Antilles Françaises, etc...

Pour les viandes, nous favorisons des fournisseurs au cœur des régions productrices (La Bourgogne, Le Limousin, La Bretagne, etc...) qui maîtrisent le process d'élaboration de bout en bout afin de privilégier le circuit court.

L'ensemble des repas est réalisé sur place (crudités, cuites, salades composées, cuisson des viandes et des poissons, des légumes et féculents, des omelettes, réalisation des sauces d'accompagnement des viandes et poissons, des vinaigrettes, et également élaboration des entrées chaudes (potages de légumes, quiches, pizza, cakes salés, ...) et des desserts (compotes de fruits, pâtisseries, salades de fruits, ...)



GROUPE SNRH

ZI la Vallière - 06730 Saint André

tél : +33497000640 - courriel : contact@regaletsaveurs.fr

www.regaletsaveurs.fr



Des repas en 5 composantes : une entrée, un plat principal accompagné de légumes et de féculents, un fromage ou un laitage, un dessert.

Des goûters composés de pain frais, confiture ou miel ou chocolat à croquer et de fruits bio à raison de 2 fois par semaine les jours où le dessert du déjeuner n'est pas un fruit.

Le pain est issu d'une boulangerie de Saint-Vallier-de-Thiery.

Chaque semaine : de la viande « rouge » française labellisée ou bio, de la viande « blanche » française labellisée ou bio, des œufs français bio, un végétarien bio (origine France pour les légumes, légumineuses et féculents), un poisson issu de la pêche durable et au minimum un dessert maison réalisé à partir de produits bruts.

Des menus à thème et festifs, au minimum un par mois

5 menus à thème lors de la semaine du goût en octobre de chaque année

Des repas Animation « Atelier culinaire »

Des animations diététiques ou d'éducatives nutritionnelles pour les enfants

Des commissions de menus tous les 2 mois

Les démarches écologiques et environnementales

Des produits lessiviels et d'entretien « éco labellisés » respectueux de l'environnement

Des mets réalisés sur place pour limiter les emballages (compotes faites maison, cakes salés et sucrés faits maison, crudités et cuidités réalisées à partir de produits bruts, frites maison, ...)

La sensibilisation, auprès des enfants, au gaspillage alimentaire (« petite et grande assiette » et/ou « petite et grande faim », tri et pesée des déchets

La mise en place d'un compost

La récupération des huiles usagées

Un véhicule de livraison équipé des dernières normes anti-pollution EURO 6 et adapté aux volumes des repas des deux restaurants scolaires

Etc...



GROUPE SNRH

Zi la Vallière - 06730 Saint André

tél : +33497000640 - courriel : contact@regaletsaveurs.fr

www.regaletsaveurs.fr













La certification biologique par un organisme de contrôle agréé en France

Dès la fin du premier trimestre 2020, la S.N.R.H. « Régal et Saveurs » entamera des démarches afin que l'Unité de Production Culinaire de Saint-Vallier-de-Thieu et les deux restaurants scolaires Emile Félix et Collet de Gasq obtiennent une certification biologique ECOCERT.

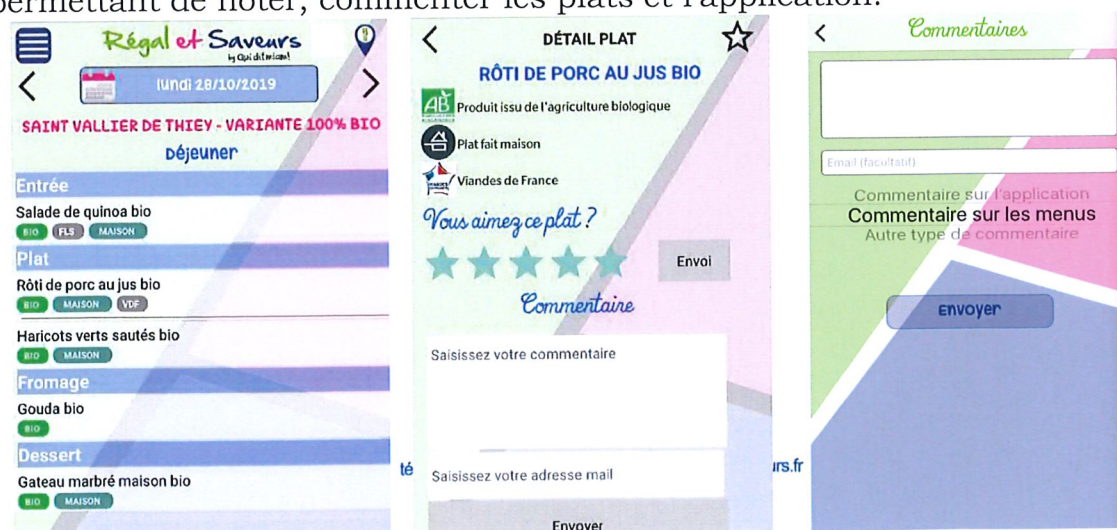
L'application Smartphone « Qui Dit Miam »

D'ores et déjà, vous et vos enfants ont accès aux menus servis aux restaurants scolaires depuis un Smartphone ou une tablette via IOS et Android. Cette application, téléchargeable gratuitement, permet de visualiser tous les menus servis aux restaurants scolaires avec les pictogrammes et labels correspondants à chaque plat :

	Produit issu de l'agriculture biologique
	Produit local
	Fruits et légumes de saison
	Plat fait maison
	Viandes de France
	Label Rouge
	Origine France
	Pêche durable
	Appellation d'Origine Protégée
	Indication Géographique Protégée

L'application permet également de noter et commenter les plats. Ces informations ne sont ni visibles ni consultables par les autres utilisateurs, nous les recevons et les traitons en interne. Elles seront présentées lors des commissions de menus.

Ci-dessous, un exemple de la visualisation d'un menu, ainsi que les écrans permettant de noter, commenter les plats et l'application.



Téléchargez dès à présent l'application en utilisant le flashcode ci-dessous ou en tapant « Regal et Saveurs » ou « snrh » sur vos « store » Google play et App Store.



La borne de sondage Smilio

1 semaine par trimestre, sur les deux restaurants scolaires, les enfants pourront évaluer le menu du jour

Exemple de sondage :

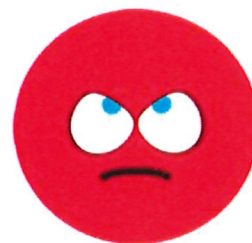
As-tu aimé le repas d'aujourd'hui ? :



Oui



Pas trop



Pas du tout

Chers parents, soyez d'ores et déjà convaincus que nous apporterons la meilleure prestation et le respect de vos enfants en étant vigilants au goût et aux traditions régionales.

Bien cordialement,

William ROBERT
Président