Au restaurant de **SFDA**

RE STO RIES par RESTORIA

Saint François d'Assise
dans le sens de l'avenir

L'**équipe**

Voici l'équipe du restaurant scolaire de Saint François d'Assise qui oeuvre tous les jours en cuisine pour vous proposer de bons plats : *Dimitri Vrignaud, Stéphane Lebossé, Cédric Bossard, Valentin Talon, Sophie Bareteau, Aurianne Maingaud, Françoise Pin, Claudie Angibaud, Valérie Texier, Coralie David, Véronique Guillement, Hakima Audibert, Valérie Godard, Sébastien Rigot, Michelle Favrou, Michelle Aubert, Marie Martin.*

Les **approvisionnements**

1 restauration ENGAGÉE

Fait-MAISON

Produit DU COIN

Produit BIO
BIO
Produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion

Produit de QUALITÉ reconnue
Labels, appellations et signes de qualité

Recette VÉGÉTARIENNE

Bien manger commence par de bons produits. Voici la reserve alimentaire du restaurant, où sont stockés l'ensemble des produits, qu'ils soient BIO, frais, locaux ou des produits de qualité type labels et autres appelations.

Vous y appercevez d'ailleurs **le lait «En direct des Eleveurs»** provenant du 44 (Remouillé), certifié commerce éthique et équitable & labellisé Bleu Blanc Coeur, un gage de qualité et une rémunération juste pour les agriculteurs. Un exemple des engagements du restaurant !

Les **entrées**

Tous les midis, les élèves de l'établissement, disposent de 3 à 4 choix d'entrées. Pas d'excuse, on y trouve forcement une entrée à son goût !

Ce midi, l'équipe confectionne **une piémontaise jambon maison**. Première étape, cuire les pommes de terre, et les oeufs, puis les découper. Ensuite, on découpe des petits morceaux de jambon qu'on intégère à la préparation et il ne reste plus qu'à lier le tout avec de la mayonnaise. Et hop, plus qu'à déguster !

Second choix d'entrée pour les élèves : **cocktail de crevettes et pamplemousse.** Une recette exotique pour plus d'originalité.

La préparation est disposée dans des assiettes individuelles pour le service en self.

Ces mêmes entrées sont dressées dans des contenants à emporter recyclables pour être disposés à La KFET.

Même les plus pressés peuvent se régaler !

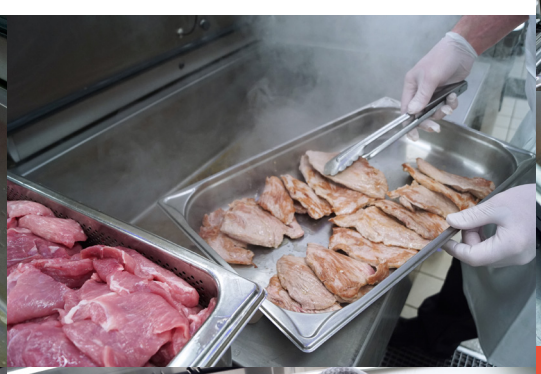
Les **plats chauds** et **garniture**

On passe à la préparation du plat chaud.

Les élèves ont en général 3 choix de plats protidiques dont 1 plat végétarien par jour et 4 choix de garnitures. Pas le droit de perdre du temps en cuisine !

Ici, on y voit justement l'équipe préparer plusieurs plats protidiques pour le midi :

- **Un sauté d'agneau catalan**
- **Des escalopes de porc grillées.**



Pas le temps de souffler en cuisine, on s'occupe également de préparer les différents accompagnements du plat. Pour ce midi, l'équipe cuisine :

- **De la semoule et légumes d'hiver**
- **Des endives braisées,**
- **Des haricots verts à l'ail**
- **Des lentilles.**

Les **desserts**

Direction la préparation des desserts maintenant !

Les élèves disposent de 3 choix de desserts par repas, en plus de corbeilles de fruits qui sont à leur disposition tous les midis.

Ici, on voit l'équipe préparer de bonnes **crèmes spéculoos** (ummm)

1ère étape, faire chauffer du lait EDDE (En direct des Eleveurs) dans une grande casserole, ajouter de la poudre de spéculoos mélangée à de la maïzena et un peu de sucre. Laisser sur le feu environ 8min, tout en remuant.

Et hop, il ne reste plus qu'à verser la préparation dans de petites verrines et laisser refroidir.

Juste en dessous, quelques photos de la préparation **d'îles flottantes aux amandes grillées**. En cuisine on s'active en faisant une bonne crème anglaise ainsi que des blancs en neige, l'élement phare de l'île flottante. (Et on rajoute une petite note de caramel pour plus de gourmandise...)

Du fait maison à profusion !

La **KFET**

Mais on ne s'arrête pas là, ça s'active aussi en cuisine du côté KFET.

L'équipe prépare des plats à emporter. Au menu aujourd'hui :

- **Sandwichs jambon emmental**
- **Tartines maraichères à base de fruits de mer**

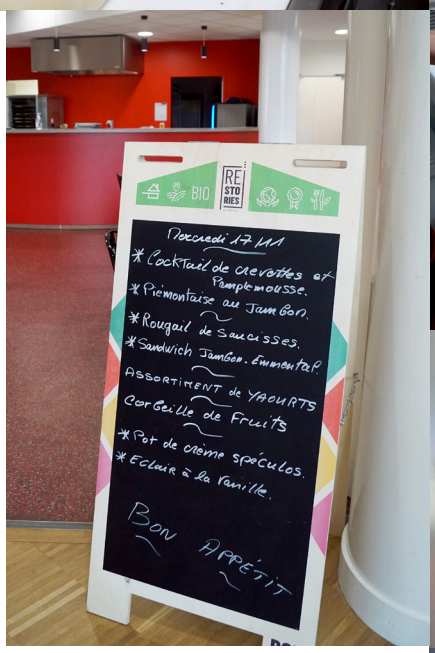
La formule KFET

Un Plat :

- 1 Box chaude
- 2 sandwichs (1 classique et 1 original)
- 1 salade complète
- 1 plat chaud snack

Deux autres éléments au choix parmi :

- 2 entrées
- 1 Yaourt fermier
- 1 fruit
- 3 desserts maison



Mon **RESTO**

Place à la dégustation maintenant !

12h03 - Les élèves arrivent au restaurant. Ils ont faim.

Ils saisissent d'abord leurs plateaux et leurs couverts avant d'aller choisir leurs entrées et desserts en libre service.

Il se dirigent ensuite vers le pôle chaud pour être servis.

Une fois le plateau complet, direction la salle de restauration pour s'installer à table et prendre le temps de savourer tout cela.

Une fois le repas terminé et apprécié, direction le tri et la zone de débarassage pour y déposer son plateau et ses couverts.

L'ensemble des biodéchets seront compostés sur un site dédié, afin de réduire au maximum les déchets générés.

Ma **KFET**

Seconde possibilité pour les plus pressés, qui disposent de peu de temps le midi ou bien qui souhaitent combiner repas et révision : La KFET.

Les élèves arrivent un peu avant midi pour prendre leurs repas. Une formule leur est d'ailleurs proposée pour s'assurer de l'équilibre alimentaire.

L'avantage de ce second pôle de restauration, c'est de permettre aux élèves de déjeuner rapidement sur place, avec une offre plus orientée snacking, tout en proposant des plats gourmands et sains.

À l' **internat**

et aussi...
les **animations avant vacances !**

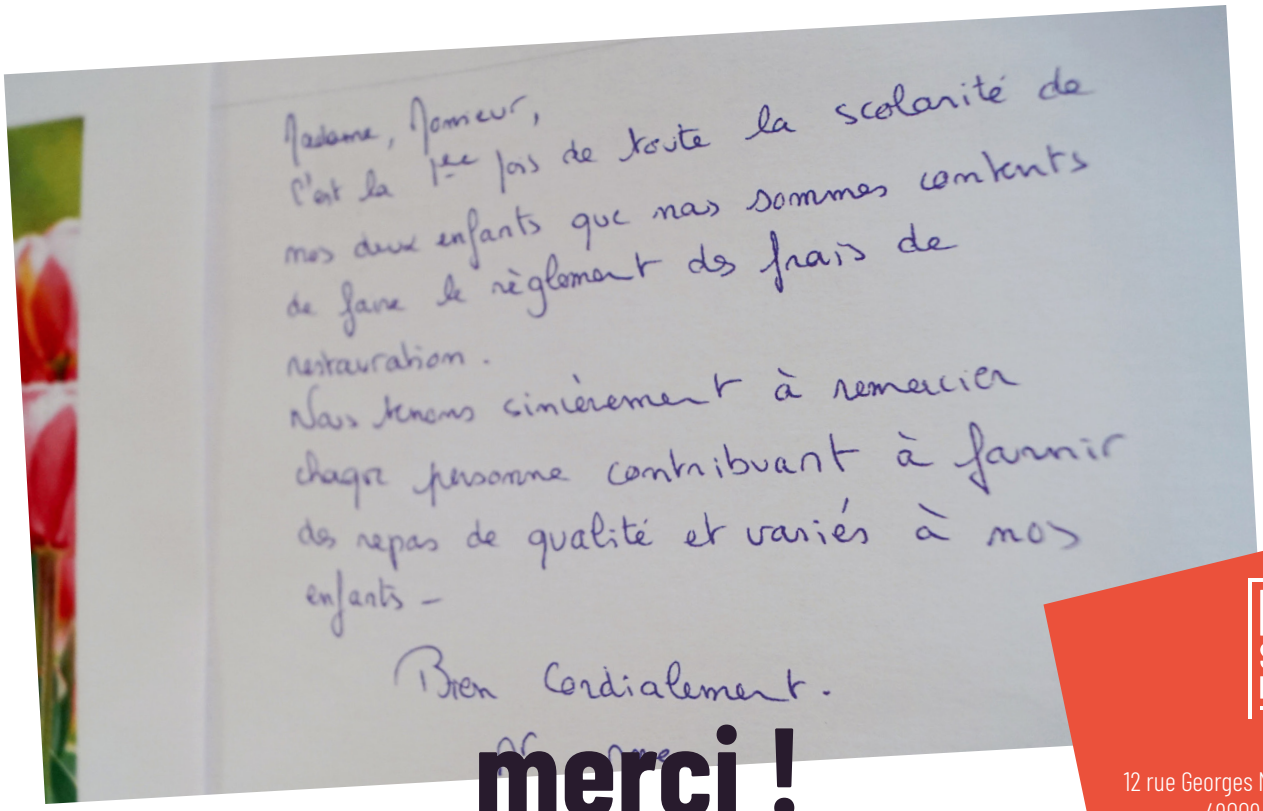
Les **plats plaisirs**

As mum'
Souvenirs culinaires

Food trip'
Voyage culinaire

Snack'
Ne mange pas
avec les doigts

Custom'
Plats à personnaliser



Madame, Monsieur,
C'est la 1ère fois de toute la scolarité de
nos deux enfants que nous sommes contents
de faire le règlement des frais de
restauration.
Nous tenons sincèrement à remercier
chaque personne contribuant à fournir
des repas de qualité et variés à nos
enfants –

Bien Cordialement.

merci !

RE STO RIES

Siège social
12 rue Georges Mandel CS 50955
49009 Angers cedex 01
02 41 21 18 50
restoria.fr

SAINT FRANÇOIS D'ASSISE
DANS LE SENS DE L'AVENIR

RESTORIA