



Produit local

Des produits cultivés, élevés ou élaborés à moins de 150 km de votre restaurant : des fruits, des légumes, mais aussi des viandes, des fromages, des gâteaux...



Produit de saison

Des fruits et légumes au rythme des saisons : des fraises au printemps, des oranges en hiver, des champignons à l'automne...



Agriculture raisonnée

Des fruits, des légumes ou des produits d'élevage issus d'un mode de production qui prend en compte l'environnement, mais aussi la traçabilité et la sécurité des aliments, la santé et la sécurité des agriculteurs, et le bien-être des animaux.



Agriculture biologique

Des produits cultivés, élevés ou élaborés en respectant l'environnement et sans utiliser de produits chimiques : des fruits, des légumes, des viandes, des poissons, mais aussi des produits laitiers, des céréales ou des gâteaux par exemple.



Appellation d'Origine Contrôlée

Désigne un produit élaboré dans un terroir français qui se distingue par la qualité de ses sols, de son climat et son savoir-faire. Le produit peut être un fruit, un légume, une viande ou un laitage, comme par exemple La noix de Grenoble, Le poulet de Bresse, Le reblochon de Savoie....



Appellation d'Origine Protégée

C'est l'équivalent de l'AOC, mais au niveau européen. Elle garantit l'origine des produits français et européens comme par exemple la fêta grecque ou le gouda hollandais.



Indication Géographique Protégée

La garantie des produits français ou européens qui tirent leurs spécialités d'une origine géographique particulière, comme par exemple Le miel de Provence ou La brioche de Vendée.



Label Rouge

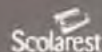
La garantie d'une qualité supérieure, liée au mode de production (élevage, culture) et de fabrication des produits. Elle concerne des volailles et des viandes (par exemple Le bœuf charolais), des charcuteries (par exemple le jambon d'Auvergne), des fruits et légumes (par exemple les flageolets verts du Nord), des produits laitiers (par exemple l'emmental grand cru).



MANGER

APPRENDRE

VIVRE



Trois verbes forts qui résument aujourd'hui la philosophie et l'engagement de Scolarest auprès des établissements d'enseignement et des collectivités territoriales : favoriser une alimentation saine et équilibrée, transmettre aux enfants et aux adolescents les bons réflexes nutritionnels pour un bien-être durable.

www.scolarest.fr

Espace Performance I
La Fleuryaise - BP 10718
44481 CARQUEFOU Cedex
Tel (33) 02 28 09 28 28
Fax (33) 02 28 01 50 60

contact.scolarest@compass-group.fr

Marque de COMPASS



Restaurant Municipal

DURTAL

Scolarest





La Restauration

Sous la fourchette de la société de restauration collective Scolarest, le cuisinier mitonne ses bons petits plats sur place. Les élèves du groupe scolaire et les pensionnaires de l'accueil de loisirs les dégustent au restaurant municipal.



Christophe PELE et son équipe.



La sélection des produits

Une cuisine savoureuse s'est avant tout des produits de qualité. Notre sélection répond aux objectifs suivants :

- Promouvoir l'agriculture locale,
- Valoriser le terroir français et le savoir-faire de nos régions,
- Garantir la sécurité et la disponibilité des aliments.

Famille Principaux critères

	- Né, élevé, abattu : France & Union Européenne des 15 - Viande hachée 100% muscle
	- Élevé : France 100% (ou élevés comme pour viande blanche) - Poulet (Charolaise de 6 mois)
	- Origine : Française (80%) & Union Européenne des 15 - Classe A - Alimentation 100% végétale
	- Origine : Union Européenne ou 15 (Irlande, Zélande et Autriche) - Age : maximum 12 mois
	- Caractéristiques de production certifiées (pêche responsable) - Pêche ou élevage en pleine mer (saumon, merlu, maquereau) - Aquaculture française certifiée (ASC)
	- Niveau européen : Qualité, Non OGM, Pas d'antibiotiques - Production en France (ou en Espagne, Italie, Autriche, Belgique) - Respect des animaux et conditions de travail des salariés
	- 100% Agriculture raisonnée - Produits sans fongicides et produits phytosanitaires systémiques
	- Cuisine végétale ou hybride et produits céréaliers - Produits aux marques reconnues

950 partenaires maraîchers cultivent dans leurs régions des fruits et légumes pour nos restaurants.

Quelques exemples de producteurs locaux :

Les fruits et légumes 49

Pomme, fraise, poire, aubergine, batavia, céleri branche, céleri rave, champignon, chou blanc, concombre, courgette, échalote, haricot, navet, oignon, panais, poireau, radis (*Vergers de la Montagne à Montigné les Rairies, Beaujean frères, Fleur d'Anjou, Fraiserie du Lac, Rouillard, Côteaux Nantais, Earl La Closerie, SCAEC des Cèdres, Divatte légumes, Val Nantais, Les 3 moulins...*)

Autres producteurs

Yaourt et desserts lactés – Douceur Angevine à Longué (49)
Pintade, Poulet – Guillet Volailles à Daumeray (49)
Bœuf – Eleveur pour Saviel à Angers (49)
Porc, Veau, agneau, mouton – Roeze sur Sarthe (72)
Fromage – Fromagerie Bel à Sablé sur Sarthe (72)

