

Redonner  
aux enfants  
le plaisir de  
bien manger.



# Solutions de restauration scolaire engagée



- Produits de qualité
- Équipe à l'écoute
- Cuisine réalisée avec passion
- Restauration responsable
- Expérience par tranche d'âges
- Actions contre le gaspillage
- Restauration connectée



Pierre Bellon, notre fondateur

## Qui est Sodexo

Créée en 1966 à Marseille par Pierre Bellon, Sodexo est une **société française familiale de restauration** dont le siège social est basé en France.

Présente localement à travers ses maisons régionales, Sodexo est un partenaire responsable qui propose à ses collaborateurs des perspectives d'évolution, des formations et de nombreuses garanties.

## Nos missions

- Améliorer la qualité de vie de nos collaborateurs et de tous ceux que nous servons.
- Contribuer au développement économique, social et environnemental des territoires sur lesquels nous exerçons.

## Nos valeurs

- Esprit de service.
- Esprit d'équipe.
- Esprit de progrès.

## Notre envie

Avec plus de 35 ans de collaboration avec les Établissements Catholiques d'Enseignement et des contrats d'une durée moyenne de 8 ans, nous souhaitons **devenir votre partenaire et participer à l'attractivité de votre restauration** en (re)donnant aux enfants le plaisir de bien manger.

## Une cuisine réalisée avec passion

- Un chef cuisinier présent à vos côtés
- Des formations régulières sur la technicité culinaire, les assaisonnements, les plats végétariens...
- 100 % des crudités fraîches taillées maison
- De nouvelles recettes avec des bouillons de légumes maison et des aromates



## Une communication régulière et connectée

- Un plan de communication annuel à destination des parents, avec la possibilité d'une diffusion multi-canaux : web, appli, ENT... avec un temps fort à la rentrée
- L'appli SoHappy avec les menus, allergènes, idées recettes... mais aussi des services digitaux pour les lycéens, parents et les collaborateurs de l'école

## Une restauration responsable

- De nouvelles recettes testées par les enfants pour éviter le gaspillage
- Une cuisine variée et équilibrée
- Un menu conçu par nos diététiciennes en fonction de la typologie de convives
- Des produits bios
- Minimum 20 % de fruits et légumes locaux





## Une équipe de proximité à l'écoute

- Une équipe implantée en région : RH, qualité, santé et sécurité au travail...
- Un lien au quotidien avec le responsable de site soutenu par un responsable régional
- Des acheteurs locaux qui s'appuient sur l'expertise des diététiciens et des experts culinaires



## Des produits de qualité\*

- 100 % du boeuf, dinde, poulet et porc brut origine France
- 100 % d'œufs plein air origine France
- 100 % de poissons issus de la pêche durable
- 100 % du riz et des pâtes bio
- Des légumes HVE
- Des fromages AOP

\* La qualité du produit peut être adaptée en fonction de la demande

## Des actions contre le gaspillage

- Une méthode et un outil de mesure et d'identification du gaspillage pour mener des actions correctrices, de l'achat à la revalorisation en passant par la production et le service
- Des campagnes de sensibilisation et d'animations
- Du libre service pour ajuster les quantités à son appétit
- Le tri et la pesée des biodéchets

## Une expérience conçue par tranche d'âge

- Un programme d'animations pour accompagner l'éducation alimentaire des élèves et fédérer autour de moments festifs
- Un mode de service et des recettes adaptées aux différentes typologies de convives
- De la vaisselle spécialement étudiée par âges
- Un accompagnement interactif entre les équipes et les élèves, en fonction de leur degré de maturité

