



St André de la Roche, le 27 août 2019.

Madame, Monsieur,

Afin de poursuivre la gestion déléguée de son service de restauration scolaire certifiée Ecocert dont 100% des produits utilisés sont issus de l'agriculture biologique, la "commission d'attribution des marchés" de la commune du Rouret a retenu notre entreprise qui interviendra dès la rentrée scolaire 2019/2020.

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 !

Des menus équilibrés, utilisant à 100% des matières premières issues de l'agriculture biologique, de qualité et de proximité, cuisinées sur place par le personnel du restaurant scolaire.

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 100% issus de l'agriculture biologique et de saison, en privilégiant les circuits courts, donc des approvisionnements en priorité ultra-locaux (dans un rayon proche du restaurant scolaire du Rouret), locaux (Alpes-Maritimes), régionaux (Provence Alpes Côte D'Azur), puis nationaux.

Pour les fruits et les légumes, nous nous approvisionnons par l'intermédiaire de producteurs locaux (Alpes-Maritimes) ou régionaux (Provence Alpes Côte D'Azur), hormis pour les produits non disponibles en France métropolitaine tels que l'ananas, la banane, etc...

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

L'ensemble des repas est réalisé sur place (crudités, cuisinées, salades composées, cuisson des viandes et des poissons, des légumes et féculents, des omelettes à partir d'œufs frais, 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, ...)



Des repas en 5 composantes (Une entrée, un plat principal, un fromage ou un laitage, un dessert)

Du pain Bio issu d'une boulangerie du Rouret

Chaque semaine : une viande rouge, une viande blanche, un poisson, un végétarien et le mercredi, « le menu du Chef ».

Des menus à thème et festifs

Un repas « Autour de la truffe »

Des repas Animation « Atelier culinaire »

Des animations diététiques ou d'éducatons nutritionnelles pour les enfants

Des commissions de menus

Les démarches écologiques et environnementales

Des produits lessiviels et d'entretien « éco labellisés »

Le linge du personnel et en cuisine contient du coton biologique, équitable et certifié

Auprès des enfants, la sensibilisation au gaspillage alimentaire et le tri des déchets
Etc...

L'application Smartphone « Qui Dit Miam »

Dès la rentrée, vous et vos enfants auront accès aux menus servis au restaurant scolaire depuis un Smartphone ou une tablette via IOS et Android. Cette application, téléchargeable gratuitement, permet de visualiser tous les menus servis au restaurant scolaire 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


GDFPESH
2bis Vallée - 59700 Saisi/Arès
N° 0320200240 - contact@gdfpesh.com
www.gdfpesh.com



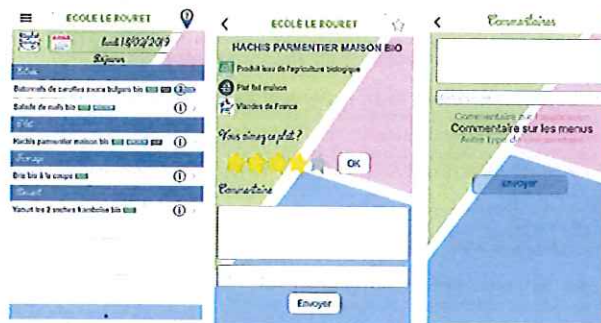
Viandes de France



Appellation d'Origine 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 « Régal et Saveurs » ou « snrh » sur vos « store » Google play et App Store.



COLEPESRH
216 Vallée - 05700 Saint-Ardé
M +33(0)30005 - contact@colepesrh.fr
www.colepesrh.fr



La facturation

Suite à la modification, par la commune, du règlement de service de la Cantine Scolaire, les factures seront établies en fin de mois, en fonction des présences et absences réelles.

Nous privilégierons les correspondances et l'envoi des factures par mail via l'adresse de messagerie suivante : lerouret@regalsetsaveurs.fr ;

Nous vous rappelons, comme le règlement de service l'indique qu'un délai de carence de 2 jours est appliqué pour toute maladie justifiée, dont la preuve devra nous être remise ou adressée par mail avant la fin du mois en cours.

Toutes les absences signalées au minimum 15 jours avant ne feront pas l'objet d'une facturation. En revanche, toute absence injustifiée sera facturée.

Pour les parents ayant choisi le paiement par prélèvement, le mandat de prélèvement SEPA vous sera fourni à la rentrée et nous vous remercions, par avance, de le remettre dûment complété et signé, au bureau du restaurant scolaire ou par voie postale (S.N.R.H. Régal et Saveurs - ZI LA VALLIERE - LOT 13-15 - 06730 SAINT ANDRE DE LA ROCHE) avant le 20 septembre 2019.

Pour les parents ayant choisi le paiement par carte bancaire, lors de l'établissement des factures, vous recevrez un mail avec un lien vous permettant de régler la facture du mois à réception.

Pour les autres moyens de paiement, nous vous remercions de les faire parvenir, à réception, au bureau du restaurant scolaire ou par voie postale (S.N.R.H. Régal et Saveurs - ZI LA VALLIERE - LOT 13-15 - 06730 SAINT ANDRE DE LA ROCHE).

Pour les parents souhaitant se rendre au bureau du restaurant scolaire, une permanence sera assurée, en période scolaire, chaque jeudi de 16h00 à 18h00.

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


GROUPE SNRH
ZI La Vallière - 06730 Saint-André
tél : 03 49 73 00 00 - email : contact@regalsetsaveurs.fr
www.regalsetsaveurs.fr