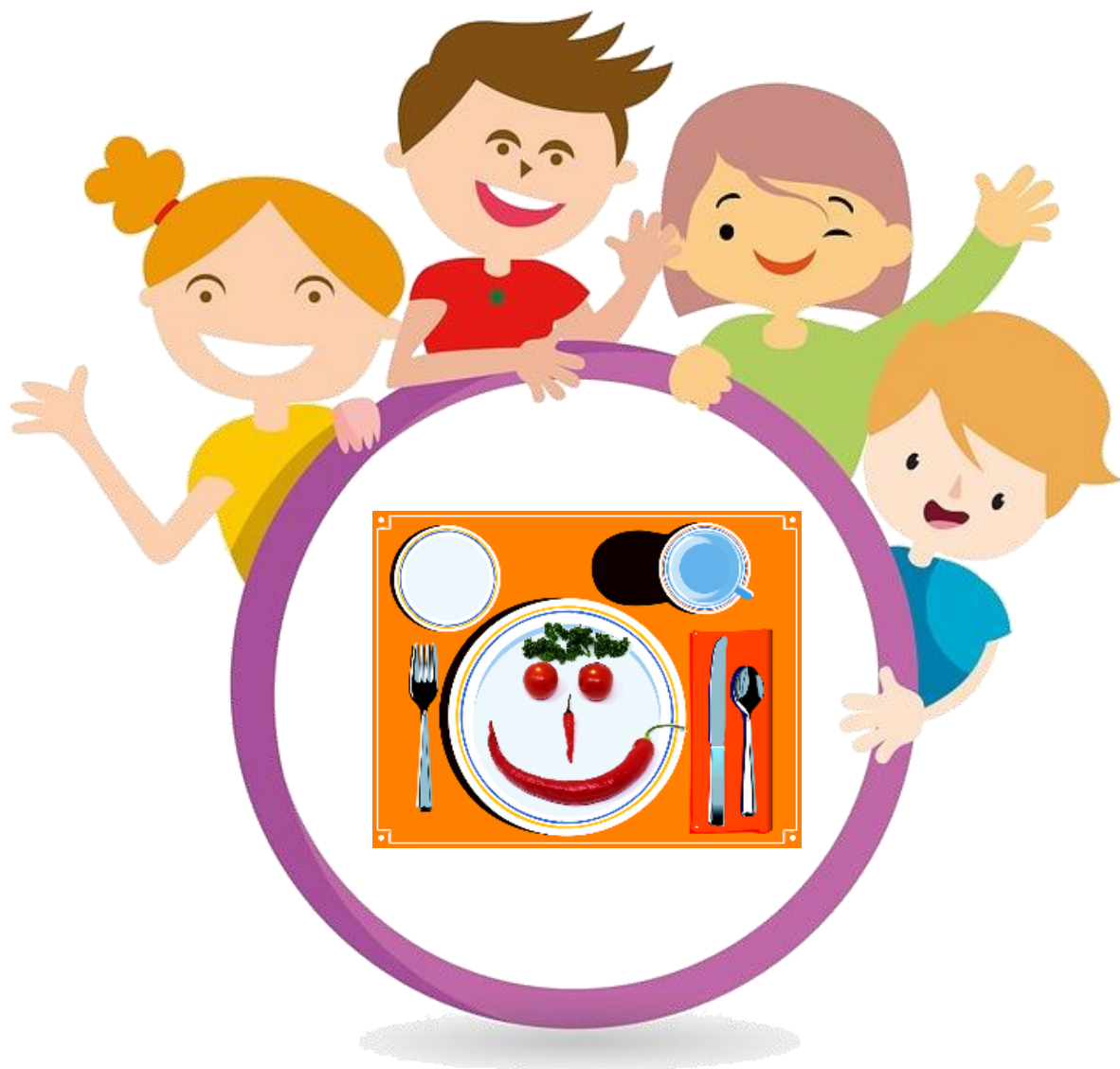


Une restauration de qualité POUR TOUS LES ENFANTS à Lentilly



*Une démarche de « Gastronomie collective® »
pour le bien-être des enfants.*



L'équipe municipale

Le prestataire retenu par le Conseil municipal du 27 juin 2018 est Mille et Un Repas.



Mille et Un Repas

Entreprise régionale fondée en 1997

Considérée aujourd'hui comme un acteur incontournable dans le secteur de la restauration collective, Mille et Un Repas est une entreprise indépendante à capital familial basée à Ecully.

Créée en 1997 par Jean-Frédéric Geolier dans le but de devenir un référent de la « Gastronomie collective® ». Son objectif : associer créativité et démarche citoyenne pour créer des plats sains, gourmands et responsables grâce à sa démarche « **Zéro Gaspil'®** ».

Mille et Un Repas est la 8ème société de restauration collective avec une forte spécialisation en scolaire et la **première entreprise nationale de « Gastronomie Collective® » en France.**

Mille et Un Repas est considéré comme un **véritable acteur de l'éducation à l'alimentation...**

Pour tous les enfants, la restauration doit être un moment de plaisir, mais aussi un temps de découverte et d'éducation tout en apprenant à manger équilibré.

Du plus jeune enfant (restauration collective dans les crèches et écoles) au plus jeune adulte (dans les collèges et lycées), Mille et Un Repas propose **des prestations de qualité**, concoctées par des chefs formés à **l'Institut Paul Bocuse**, à base de **produits frais de saison** et provenant de **fournisseurs de proximité.**

La vision durable et responsable :

C'est « le Zéro Gaspil'® »

« Zéro Gaspil'® » une démarche unique et innovante dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective.

En France, le gaspillage alimentaire en restauration collective représente 167 g par repas et par personne soit 1/3 du repas.

Devant ce constat alarmant, Mille et Un Repas a conçu et modélisé en 2007 une démarche innovante intitulée « Zéro Gaspil'® ».

L'objectif de cette initiative est de réduire de manière significative ce gaspillage alimentaire et instaurer les bonnes pratiques et les bons gestes, au quotidien.

C'est aussi :

- ✓ Utiliser des produits de qualité sans centrale d'achats.
- ✓ Privilégier les produits frais et les préparations « maison ».
- ✓ Cuisiner dans le respect des saisons.
- ✓ Respecter l'environnement « Cuisiner avec éthique ».
- ✓ Innover et créer ponctuellement une cuisine alternative, végétarienne, et végétalienne.
- ✓ Proposer des menus « sur mesure » respectueux de l'équilibre alimentaire.
- ✓ Organiser des animations qui permettent la rencontre des enfants et des producteurs.

Face aux propos tenus par le Collectif
« Sauvons le Restaurant Scolaire de Lentilly »,
la Commune vous informe :

STOP À LA DÉSINFORMATION



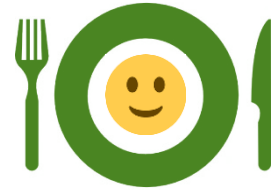
FAUX

Des plateaux à réchauffer.



FAUX

Une hausse des prix.



FAUX

Baisse de la qualité des repas.

VRAI

Une cuisine faite sur place avec un chef dédié (formé à l'Institut Bocuse).

VRAI

Un prix identique par repas.

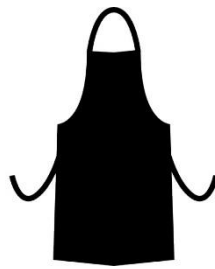
VRAI

Une « Gastronomie collective® » et responsable avec produits locaux et bio.



FAUX

Moins de flexibilité.



FAUX

Non-prise des employés.



FAUX

Pas de producteurs locaux.

VRAI

Réajustement possible le matin même.

VRAI

Une reprise de l'ensemble du personnel.

VRAI

95 % de fournisseurs locaux et régionaux, et/ou bio.

La Municipalité vous invite à la réunion publique « Restauration scolaire »



**Mercredi 4 juillet
20 heures**

**Centre
d'animation**