

L'Open Café c'est :

L'Open café

UN NOUVEL ESPACE POUR REDONNER ENVIE DE DÉJEUNER À LA CANTINE ET SAVOURER UNE VÉRITABLE PAUSE PLAISIR



- Une cafet' conviviale qui permet des pauses détentes dans un espace cosy qui t'es dédié
- Une alternative au self avec un large choix de produits à consommer sur place

Selon tes envies, compose ton repas à la carte :

- Pâtes
- Salades
- Snacks chauds
- Paninis
- Toast'oo
- Sandwiches baguette
- Sandwiches pains spéciaux
- Wraps

Ou choisis parmi les différentes formules :

AU DÉJEUNER :



- La formule **CRAZY** : idéale pour les faims de Loup !



- La formule **HAPPY** : pour faire rimer plaisir et légèreté



- La formule **QUICKLY** : pour les budgets serrés

Une offre cafétéria pour les lycéens, en alternative à la restauration traditionnelle de self, alliant équilibre nutritionnel et plaisir.

Déjeuner Restauration Rapide Formule CRAZY

Une salade composée
Ou un sandwich
Ou un panini
Ou une pasta box
Ou une part de tarte

Un paquet de Chips

Un fruit ou un laitage
Une pâtisserie
Une boisson



Les **MEAL SAVEURS** : des entrées et des desserts proposés 2 fois dans la semaine ; un effet surprise garanti avec des recettes originales et ludiques



TROP COOL !

Une vaisselle tendance

composée de plateaux colorés, verrines modernes, assiettes carrées, saladiers multicolores aux formes originales,... Tout est prévu pour donner une nouvelle dynamique au repas et donner envie aux adolescents.



Déjeuner et Dîner au Self

Un hors d'œuvre ou une entrée chaude
Ou un potage au choix parmi 3

1 plat chaud au choix parmi 2
Avec 1 garniture au choix parmi 2

Un produit laitier
Ou un dessert au choix parmi 3

Un verre de lait complètera cette prestation



La possibilité de se resservir



Waouh !

Une fontaine à lait

le lait est proposé en libre service ou sous contrôle du chef gérant

→ 3 types de lait : nature, vanille et fraise





Elior Restauration propose à votre adolescent des concepts de restauration novateurs

Waouh !

Cuisine réalisée sur place

Nos menus sont composés en priorité de produits de saison afin de disposer des produits les plus frais et ayant le plus de goût.

Nos menus respectent les recommandations et la législation visant à garantir la fréquence d'apparition et les quantités servies pour chaque type d'aliments.



POUR GARDER LA FORME, MANGE DES FRUITS ET DES LÉGUMES !



Le souci constant du Bien Manger

Des stop-rayons pour signaler les plats en vitrine, des stickers au sol pour animer le parcours des ados, des claustras pour délimiter l'espace,... La signalétique installée dans le restaurant, s'inspirant du thème de la Bande Dessinée, renforce la communication nutritionnelle à destination des collégiens.

Dès cette rentrée :

- ✓ A chacun sa restauration avec des ambiances et des styles adaptés
- ✓ Plus de variété dans un environnement de restauration rénové.



Le plaisir dans l'assiette : l'innovation culinaire

Innover et revisiter le patrimoine culinaire, en adéquation avec les goûts de nos convives afin d'accroître leur satisfaction et celle de nos clients partenaires.

Chez Elior, nous nous attachons à concilier Nutrition et Plaisir.

Nous intégrons dans chaque menu des plats plébiscités par les jeunes ainsi que des recettes innovantes testées et approuvées par un panel de convives du même âge.



13, rue Emile Zola
59730 SOLESMES
Tel : 03 27 37 33 77



RENTREE 2014, UNE NOUVELLE RESTAURATION SCOLAIRE



DU NOUVEAU !



Un monde d'attentions