

DE LA QUALITÉ  
DANS L'ASSIETTE



**RÉVEILLONS**  
*la cuisine*

ENSEMBLE  
**MONTPLAISIR**

**elior** 

L'appétit du mieux !

*Restauration*  
*Ensemble Scolaire*  
**MONTPLAISIR**



## Etre responsable avec vous !



Aider nos convives à préserver leur santé en leur proposant des choix sains et en les sensibilisant.



Rendre nos ingrédients plus responsables en optimisant nos approvisionnements.



Lutter contre le gaspillage (alimentaire ou autre) grâce à l'innovation et aux partenariats, afin de contribuer à une économie circulaire.

**Agri court** L'agriculture en circuit court

**RELIONS LES PRODUCTEURS AUX HABITANTS ET PROFESSIONNELS DE DRÔME-ARDÈCHE !**

AGRICULTEURS ——— AGRI COURT ——— CONSOMMATEURS

Un service performant qui permet de :

- Consommer des produits frais et de qualité
- Contribuer au maintien d'une agriculture proche des consommateurs
- Réduire le coût environnemental de notre alimentation

Agri Court est une association

- Elle réunit parmi ses adhérents et ses accompagnateurs toutes les parties prenantes de la distribution : producteurs, professionnels de la restauration, citoyens
- C'est un projet construit collectivement

En 2013, Agri Court livre une trentaine d'établissements scolaires, une vingtaine de restaurants et 7 groupes d'habitants

www.agricourt.fr @agricourt 04 75 27 33 72 14700024 24 000 000 000 000

rhônealpes

## Le goût du service !

- Une cuisine tournée vers la proximité, et porté sur la qualité gustative .
- Des menus élaborés par notre **Chef Anthony RICCI** et **Nathalie LAGRANGE** notre Diététicienne
- Des repas **cuisinés sur place tous les matins** par notre équipe
- Des produits de qualités, frais, locaux, de saison et bio
  -    
- Du pain frais de boulangerie
- Privilégier la **qualité des produits « Maison »**  proposés dans nos menus.
- De 20 à 40 % de produits locaux selon la saison grâce à nos partenaires.

### Sur votre établissement avec tous nos engagements :

- Une formule 'Buffet Hors d'œuvres/ Plat du jour 'pour tous **au self multi choix avec un buffet** de hors d'œuvres à volonté, pâtisseries maisons, légumes frais, viandes fraîches...
- **Prix self:** - en formule ticket : **5,15 euros (dessert compris) ou 4,75 euros (sans dessert)**  
- en formule DP 4 jours : **4,85 euros (dessert compris) ou 4,45 euros (sans dessert)**
- **Un snack pour les lycéens**, menus équilibrés, la pause récré, salades, fruits frais bio, sandwiches maison... à emporter ou sur place.
- **Prix: 5, 10 la formule**
- **Restaurant: 11H30 à 13H15**
- **Cafétéria : 09h50-10 h05 et de 11h30 à 13h15**



**Elior privilégie l'approvisionnement local grâce à un réseau de + de 60 producteurs locaux !**



**Nos partenariats avec nos producteurs nous permettent de cuisiner des légumes frais en crudités, purées maison, délicieux gratins...**



**▪ Une équipe passionnée vous accueille !**



- Florinda, depuis 30 ans au service de l'école !
- Anthony
- Singrid
- Bryan