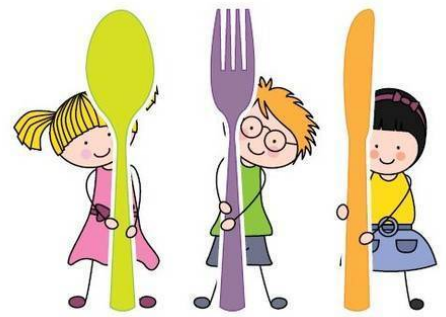


# L'actu des restaurants

Fabien et son équipe s'engagent tous les jours à offrir aux enfants, le temps du repas, un moment riche en saveurs!



## Un outil de communication

### Du concret

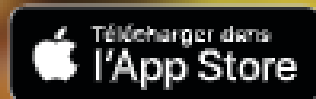
**50% de produits BIO,  
80% des entrées sont issues de produits  
frais,  
100% des œufs sont français,  
100% des poissons sont issus de pêche  
responsable,  
1 repas végétarien par semaine.**

Pain frais préparé par la Boulangerie de  
Castelginest:

Les repas pour les restaurants de maternelle  
centre et primaire centre sont livrés en  
gastronome INOX.



**Téléchargez Bon'app : l'application  
smartphone qui vous est dédiée, pour  
consulter au quotidien les menus, les  
allergènes, la qualité et la provenance  
des produits.**



Où rendez-vous sur [bonapp.elior.com](http://bonapp.elior.com)



## Une Restauration tournée vers la lutte contre le gaspillage alimentaire et le développement durable,



Dès la maternelle les enfants sont sensibilisés à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour cela, à la fin de leur repas, ils trient leurs déchets grâce à une table de tri à leur hauteur. Les déchets organiques sont valorisés par la société Cler Verts par méthanisation.

### Le Portage à Domicile

#### **Un lien social pour nos aînés:**

Les repas sont livrés dans des barquettes en matière bio dégradable qui permettent également de conserver la qualité gustative.

Nos équipes s'attachent à créer un lien social avec nos aînés, pour une solidarité intergénérationnelle.