

Démarche "mon restauro responsable"

Nos apprenants témoignent



Bien-être

Évaluez les aménagements dédiés à l'accueil de vos convives et au confort de votre salle de restauration, et garantisiez la qualité nutritionnelle des menus servis.



Assiette
responsable

Mon Restau Responsable vous fournit des indicateurs pour évaluer l'attitude de vos objectifs en termes d'approvisionnement en produits bio, durables ou de proximité.



Éco-gestes

Luttez contre le gaspillage et réduisez vos déchets, faites des économies d'eau et d'énergie, utilisez des produits d'entretien respectueux de l'environnement.



Engagement
social et territorial

Travaillez avec les acteurs du territoire, sensibilisez, impliquez et améliorez les conditions sociales de vos équipes.

„ On mange comme à la
maison
- Anna, Seconde

Les menus à thèmes sont top !!

- Greg, en 1^{er} STAV

Je suis rassurée de
„ consommer bio et local

- Coralie, en BTS STA

Je trouve que les repas du
soir sont excellents

- Arthur, en première bac pro CGEA

„ Large choix pour un bon
équilibre

- Antoine, en CAPA Lad-
cavalier d'entraînement



Bienvenue au self d'AgriCampus Laval !



Suivez-nous :

<https://fr->

[fr.facebook.com/cuisinelegtalaval/](https://fr-fr.facebook.com/cuisinelegtalaval/)

321, route de St-Nazaire, 53013 LAVAL CEDEX

Nous proposons des

Produits de qualité



- Produits locaux

- Fruits et légumes bio



- Viande label rouge



- Lait et viande de l'exploitation



Agricampus

- Poisson pêché à Lorient et

St Malo



Grande Convivialité

“.....”

Vous êtes mes hôtes

- Le Chef

Nous varions les menus et

faisons des journées à thèmes pour une ambiance familiale et chaleureuse.

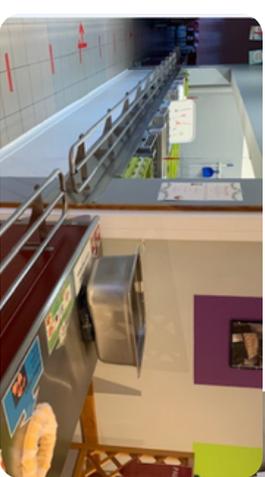


Trier, Recycler et

Limiter le gaspillage

- Produits en vrac distribués en salad'bar pour éviter les emballages.

- Mise en place d'un gachimètre.



- Tri sélectif au moment de la plongée.

- Déchets organiques à destination de la méthanisation.