



**Restauval, PME REGIONALE** créée en 2003 dont le siège social est situé à Rochecorbon.

L'entreprise est spécialiste de la restauration collective sur place.

Chez **Restauval** nous sommes tous **cuisiniers de métier**, fidèles à l'esprit d'artisan et **aux bases traditionnelles de la cuisine**, nous laissons nos cuisiniers exprimer tout leur savoir-faire afin de personnaliser la prestation qu'ils vous serviront jour après jour.

Depuis plus de 16 ans, Restauval oeuvre, accompagne, innove sans cesse pour vous proposer des repas savoureux dans le respect de nos valeurs telles que la qualité des produits, notre cuisine de cuisinier et la proximité de service.



**Restauval, c'est :**



**570 collaborateurs au service de ses convives**

**sur plus de 175 restaurants**



**RESTAUVAL - Cuisine Centrale**

**1, allée des druides**

**49370 Val d'Erdre Auxence**

**Tel : 02 41 39 12 24**

**RESTAUVAL- Agence**

**ZI Nord**

**44 Rue Albert Einstein**

**72000 LE MANS**

**Tel : 02 43 27 28 83**

**Site internet : [www.restauval.com](http://www.restauval.com)**

**Julien DEMOIS - Conseiller Technique**

**[jdemois.restauval@orange.fr](mailto:jdemois.restauval@orange.fr)**



**SPÉCIALISTE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN GESTION SUR PLACE**

**La restauration scolaire des écoles de Val d'Erdre-Auxence**



## Catégories et Eléments Qualitatifs

Tous nos plats estampillés sont indiqués dans nos menus et garantissent des recettes traditionnelles cuisinées sur place à base de matières premières brutes dont la provenance et la qualité sont totalement maîtrisées.

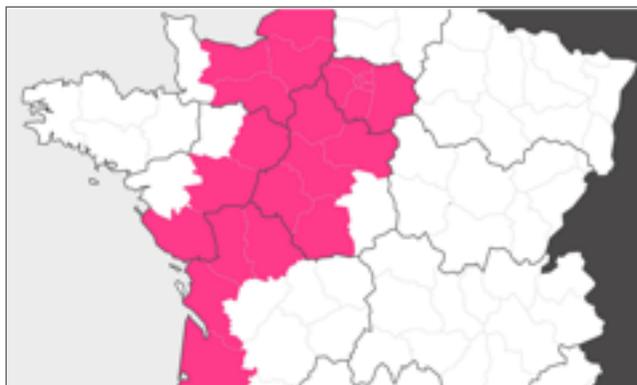
C'est le choix du produit qui conditionne essentiellement la réussite du plat.

Repas diversifiés, produits de saison, produits BIO et labellisés.

Régulièrement des **animations** avec **plats à thème** seront mises en place pour toujours maintenir le plaisir des sens en éveil.



## Nos implantations



**Région Centre**  
(Siège social : Tours - 37)

**Région Pays de Loire**

**Région Nouvelle Aquitaine**

**Région Ile de France**

**Région Normandie**

**Une équipe de 25 collaborateurs au sein de notre siège et nos agences (Le Mans, Orléans, Val de Reuil),  
3 Directeurs d'exploitations,  
12 Chefs de secteur,**

Tous dévoués à votre service



## Nos engagements

➤ Valoriser la cuisine régionale à partir de **produits frais, labellisés, (Poulets fermiers et labellisés, Viande Bovine Française race à viande, Jambon supérieur, poisson frais à hauteur de 50%...), promouvoir les produits locaux, de saison et proposer les produits BIO (1 élément par jour)**

➤ **Sélectionner et référencer les denrées** avec une grande rigueur, assurer une **traçabilité et sécurité alimentaire irréprochables (reporting achats et fournisseurs)**

➤ Favoriser les circuits courts : **Partenariat, entre autres, avec les acteurs régionaux tels que "Réseau Local Anjou", "C'est Bio l'Anjou" pour les fruits et légumes...**

➤ Valoriser notre **indépendance, notre proximité, notre organisation à taille humaine afin de toujours assurer une réactivité** permettant de répondre rapidement à vos demandes et garantir une continuité de service

➤ Faire établir vos menus par notre **service diététique**, afin de respecter l'équilibre alimentaire suivant les recommandations du **P.N.N.S. 4** et du **Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective de Nutrition** tout en prenant en compte les goûts et les attentes des enfants

➤ S'appuyer sur le **professionnalisme de votre chef de cuisine**, pour vous proposer une **cuisine traditionnelle digne "d'une bonne cuisine familiale"**, tout en conservant les valeurs nutritionnelles des repas

➤ Vous faire **bénéficier des compétences de votre Conseiller Technique**. Son dialogue permanent et son travail **en partenariat avec le chef de cuisine** et l'équipe de restauration permet d'assurer une régularité dans la qualité des prestations et un suivi constant du service

➤ **Créer et proposer régulièrement des animations** afin d'éveiller le plaisir et la curiosité gustative

➤ Assurer la **formation** du chef et du personnel de restauration, afin de maintenir et de parfaire **un haut niveau dans la qualité de la prestation**

➤ Garantir la mise en pratique d'une **réelle sécurité alimentaire en mettant en place les procédures nécessaires** : (process hygiène, sécurité, H.A.C.C.P, P.M.S)

