



Une cantine simple & bonne, saine & durable

L'**Institution Sainte-Marie La Grand'Grange**, le Conseil de direction, les représentants des élèves et des parents, sont soucieux de ce que ce qu'il y a dans l'assiette de nos enfants.

Nous construisons depuis plusieurs années avec **Mille et Un Repas** une relation de confiance, équitable, durable et de qualité.

Chez **Mille et Un Repas**, les chefs ont une passion commune : élaborer une **cuisine gourmande réalisée à partir de produits frais issus majoritairement d'approvisionnements locaux** (fruits et jus de Bissardon à Saint-Paul-en-Jarez, fromages et laitages du GAEC la ferme de Couzon à Saint-Christo-en-Jarez, GAEC la Vallée d'Onzion à Saint-Chamond, viande origine ARA de Carrel ...).

Les recettes "maison" respectent le rythme des saisons et mettent en avant une restauration qui respecte l'équilibre alimentaire.

Nous faisons confiance au lien qu'ils entretiennent chaque jour avec les élèves. Et bien-sûr nous misons sur leur savoir-faire et leur créativité, notamment en matière de **lutte contre le gaspillage alimentaire**. C'est ainsi qu'a été initiée et validée leur démarche "**Zéro Gaspil**"[®] mise en place au sein de notre restaurant.

Pour en apprendre davantage, rendez-vous sur : www.1001repas.fr