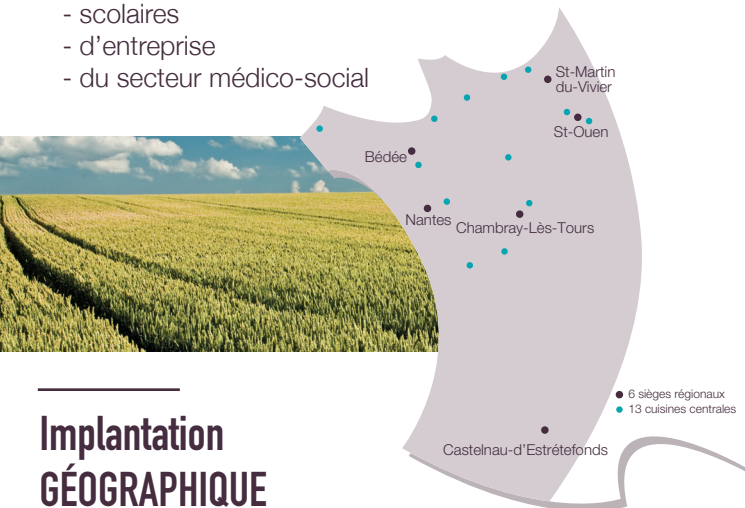


## Groupe familial CONVIVIO

Des prestations personnalisées et un savoir-faire reconnu dans la gestion des restaurants :

- scolaires
- d'entreprise
- du secteur médico-social



## Implantation GÉOGRAPHIQUE

Depuis 1982, Convivio, entreprise bretonne basée en Ile-et-Vilaine (Bédée), a su se développer sur la moitié Ouest de la France (6 sièges régionaux dont 1 siège à Chambray-Lès-Tours et 13 cuisines centrales). Notre groupe familial à taille humaine privilégie, la proximité avec ses clients, la qualité des produits et du service.

## Chiffres CLÉS

**37**  
années  
d'expérience

**1<sup>er</sup>**  
groupe  
indépendant de  
restauration sur  
la moitié Ouest de la France

**300 000**  
convives  
servis chaque jour

**2 600**  
collaborateurs

**2 700**  
clients

**95%** de nos  
clients  
renouvellent  
leur confiance  
chaque année

## Vos animations & REPAS À THÈMES



Et d'autres thématiques en lien avec les équipes pédagogiques...

[www.convivio.fr](http://www.convivio.fr)

Convivio CENTRE / POITOU-CHARENTES  
4 Mail de la Papoterie – 37 170 CHAMBRAY-LÈS-TOURS – 02 47 49 49 00

Rejoignez Convivio sur les réseaux sociaux !



RESTAURANT SCOLAIRE ESVRES-SUR-INDRE



## Votre solution DE RESTAURATION





Découvrez la carte interactive des producteurs locaux sur [www.convivio.fr](http://www.convivio.fr) !

## Nos produits DE QUALITÉ

### Des produits frais !

- Un **référencement de qualité** avec des **fournisseurs régionaux**
- Le **respect des saisons**
- Nos recettes « maison » élaborées dans la cuisine de votre établissement (salades composées, quiches, potages, pâtisseries, tous les plats chauds...)
- Des **producteurs locaux** :  
**LE PAIN** : Boulangerie Reveillon et Boulangerie Méchine à Esvres-sur-Indres (37)  
**LE FROMAGE** : Fromagerie Maurice (la vache fermière) à Neuilly-le-Brignon (37)  
**LA VIANDE** : Boucherie Gallais à Notre-Dame-d'Oé (37)  
**LA CHARCUTERIE** : Charcuterie Le Père Champain à Montlouis-sur-Loire (37)

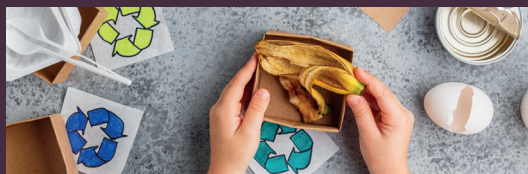


CLIC&MIAM!

Retrouvez vos menus sur [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
 Votre code établissement : **ESVRES**

## Nos MENUS

- Élaborés et contrôlés par notre Service Nutrition votre interlocuteur : **Fabien SODJI**
- Respect de la dernière circulaire ministérielle relative à la nutrition (GEMRCN septembre 2015)
- **Adaptés** aux différentes catégories de convives
- **Équilibrés et variés**
- **Respect des saisons**
- Convivio a fait le choix de **prendre en charge les enfants allergiques** et de proposer des **plateaux adaptés** aux enfants afin de servir tous les convives fréquentant le restaurant scolaire. L'enfant aura toujours la possibilité de déjeuner un repas complet.



## Démarche développement durable !

- Des **campagnes de sensibilisation** seront menées auprès des élèves, avec des pesées de **déchets**, dans le cadre d'animation spécifique
- **Guide des bonnes pratiques en cuisine**, économiseur d'eau et formation du personnel dispensée par notre responsable développement durable
- **Tri des déchets** : les déchets sont récupérés chaque jour par la mise en place d'une table de tri
- **Actions contre la gaspillage alimentaire** (affichages avec étiquettes petite faim/grande faim)
- **Approvisionnements en circuits courts**, avec des producteurs locaux
- Favoriser les cuissons à basse température pour **limiter la consommation énergétique**

## Votre cheffe GÉRANTE



**Karine ANIS**

### Restauration effectuée sur place !

#### Karine ANIS :

- Plusieurs années d'expérience
- Passionnée par son métier
- Votre interlocutrice au quotidien
- Expérience et formation en restauration traditionnelle et gastronomique
- Formée au respect des normes HACCP

Karine et son équipe de cuisine sont chaque jour à votre écoute et celle des enfants, pour vous garantir une prestation de service personnalisée.

Les familles pourront directement créditer le compte de leurs enfants, sécuriser leurs transactions et garantir la traçabilité de la transaction via un portail internet. Le prélèvement automatique permettra également de simplifier les transactions

Les modes de paiements retenus sont les suivants : Chèque, Virements, Prélèvements à 30 jours fin de mois, Paiement en ligne.

## Votre suivi SATISFACTION

- Rencontres régulières
- Calendrier annuel d'animations
- Bilan trimestriel
- Commissions restauration
- Enquêtes de satisfaction

# BON APPÉTIT !



## Notre démarche QUALITÉ

- Méthode HACCP\*
- Contrôle qualité par un laboratoire indépendant
- Audits hygiène
- Analyses microbiologiques
- Formations hygiène pour l'ensemble des équipes

\*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

