Restauval, **PME REGIONALE** créée en 2003. 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 chefs exprimer tout leur savoir-faire afin de personnaliser la prestation qu'ils vous servent jour après jour.

Depuis plus de 20 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 :

550 collaborateurs au service de ses convives

sur plus de 195 restaurants

Contacts

RESTAUVAL
ZA Chatenay
8 Rue des Internautes
37210 ROCHECORBON
Tel : 02 47 76 00 78
Site internet : www.restauval.com

Votre Interlocuteur :
Julien DEMOIS
Responsable régional

MAIRIE DE SAVONNIERES
Rue Principale
37510 SAVONNIERES
Tel : 02 47 43 53 63

RESTAURANT SCOLAIRE

VILLE DE SAVONNIERES

20 Rue de Chatonnay
37510 SAVONNIERES

Nos engagements au quotidien pour vous

Restauval sur votre restaurant, c'est :

- ✓ **Une cuisine traditionnelle maison faite sur place par le cuisinier**
- ✓ **Un maximum de fruits et légumes frais en privilégiant les produits de saison**
- ✓ **Une majorité des viandes et volailles fraîches, d'origine France**
- ✓ **Un arrivage régulier de poisson frais**
- ✓ **Une majorité de desserts maison**
- ✓ **Une application de la loi EGALIM**
- ✓ **Des produits laitiers issus d'élévages régionaux**
- ✓ **Le pain frais des boulangers de la commune**
- ✓ **Un repas végétarien par semaine**

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

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

Nos plus

- ✓ **Entreprise régionale proche de ses clients**
- ✓ **Plats cuisinés maison avec des produits régionaux, frais de saison et de qualité**
- ✓ **Animations avec plats à thème régulièrement tout au long de l'année**
- ✓ **Une prestation sur mesure, adaptée aux goûts et aux besoins nutritionnels des enfants**
- ✓ **Un suivi régulier de la qualité de notre prestation**
- ✓ **Notre engagement sur une recherche constante de nouveaux partenaires et fournisseurs locaux**
- ✓ **Une démarche de développement durable permettant de sensibiliser chacun (élèves, adultes, personnel) en accord avec la certification de la commune**

Restauval

Votre Chef de cuisine

Séverin SULLY

Acteur principal du service de restauration, il est le garant de la qualité de la prestation de sa fabrication à sa distribution.

En contact permanent avec la mairie, il est assisté dans sa mission par **Julien DEMOIS**, responsable régional.

Votre Chef de cuisine a pour mission :

- de cuisiner et de coordonner le service
- d'élaborer les menus en partenariat avec la diététicienne
- d'assurer les commandes chez les fournisseurs
- de réceptionner et contrôler les matières premières
- de veiller à l'application et au respect des règles d'hygiène et de sécurité en accord avec la réglementation
- d'effectuer le suivi et le contrôle du nettoyage des locaux et des matériels mis à disposition par la commune de SAVONNIERES

Le chef participe à toutes les réunions relatives à l'organisation de la cuisine.