



Une prestation de restauration sur-mesure pour les crèches



Communiqué de presse
Angers, le 27/05/2015

Chaque année, 55 000 plats cuisinés par RESTORIA, société de restauration collective, sont destinés aux crèches. Des repas élaborés spécifiquement pour répondre aux besoins nutritionnels des jeunes enfants.

40 crèches réparties sur le Grand Ouest de la France ont choisi **RESTORIA** comme prestataire de restauration. Crèches d'entreprises, crèches privées, micro-crèches, MAM, multi-accueil..., la société de restauration collective répond aux besoins de chacune de ces structures, souvent de petite taille puisqu'elles accueillent en général, 8 à 15 enfants, âgés de 6 mois à 3 ans.

RESTORIA propose une prestation adaptée pour chaque étape de la diversification alimentaire de l'enfant, que ce soit en texture, en assaisonnement ou en variété. Via un outil de commande des repas en ligne (@table), les crèches peuvent ainsi varier l'alimentation au rythme de chaque enfant, selon la prescription du pédiatre et l'avis des parents.

UNE PRESTATION ALIMENTAIRE ADAPTÉE

Des plats sans sel, et sans sucre sont préparés dans les grandes Cuisines de la société de restauration collective et livrés sur place pour que les crèches puissent assaisonner elles-mêmes les repas selon l'âge et le goût de chaque enfant. Ce fonctionnement permet également de contrôler les quantités de matières grasses, de sucre, de légumes et de protéines des repas. Pour les petits convives de plus de 18 mois, un menu différent est proposé chaque jour.

Ces menus sur-mesure, élaborés par les diététiciennes **RESTORIA** dans le respect du PNNS et GERMEN, ont été validés par Mme BERINGUE, pédiatre à l'Unité Pédiatrique du CHU d'Angers. 4 cycles de menus (1 par saison) ont été instaurés pour respecter la saisonnalité des produits et ainsi proposer aux enfants des petits plats savoureux.

RESTORIA EN BREF

RESTORIA est une société de restauration collective créée en 1970, par deux artisans charcutiers et aujourd'hui encore entièrement familiale puisque dirigée par leurs fils respectifs.

Les cuisiniers de métier de **RESTORIA**, répartis sur 150 sites, préparent chaque jour plus de 60 000 repas, faisant la part belle au fait maison et aux produits de saison.

Cette société de 630 salariés, accompagne pour leur prestation de restauration, des structures d'enseignement, médico-sociales et des entreprises de l'ouest de la France. En 2014, l'entreprise enregistre un chiffre d'affaires de 38 M €.

UNE ORGANISATION ATYPIQUE

RESTORIA met à disposition du client du matériel pour les préparations qui doivent être hâchées ou mixées directement sur place. Un choix d'organisation atypique qui permet de répondre aux besoins nutritionnels de chaque enfant tout en conservant les qualités gustatives des produits.

La société de restauration collective, reconnue centre de formations en 2008, propose également au personnel de ses clients, des formations sur les repas mixés, repas adaptés aux tous-petits.

DES PLATS FAIT-MAISON !



Des légumes
Frais pour
de bonnes purées !

Pour la PME angevine, cuisiner en grande quantité n'est pas synonyme de cuisine d'assemblage, à condition de s'entourer de véritables professionnels et de sélectionner des produits frais. Pour les crèches, les cuisiniers **RESTORIA** préparent chaque jour des purées à partir de légumes variés et des compotes maison sans sucre ajouté (compotes de pomme BIO de la région des Pays de la Loire en saison : août à avril).

CONTACT PRESSE

Alexandra AUDUSSEAU
Responsable Communication
02 41 21 23 64
a.audusseau@restoria.fr

RESTORIA
Parc de l'Angevinière
2 rue Georges Mandel
49009 ANGERS
www.restoria.fr