



restauration

# *Ecoles,* des repas pour vos élèves



# Repas scolaires : des menus adaptés à vos besoins

## Notre professionnalisme

Depuis plus de 25 ans nous élaborons des repas pour les écoles de la région genevoise.

Nous livrons depuis notre cuisine de production en liaison chaude ou froide, ou gérons votre cuisine scolaire.

Affiliés à la démarche de la Fourchette verte, et Fourchette verte junior, tous nos collaborateurs bénéficient de formation continue.

## Notre équipe

Notre équipe est formée de professionnels diplômés et motivés encadrant des jeunes de 18 à 25 ans, dans les métiers rigoureux et créatifs de la restauration.

## Nos valeurs

### Proximité

A votre écoute, nous répondons rapidement à vos besoins, participons à la vie de votre association-école, en partenaire attentif et en lien direct.

### Sécurité alimentaire

Le suivi de fabrication des repas est conforme aux normes HACCP. Chaque collaborateur reçoit une formation continue.

Une entreprise indépendante réalise des audits mensuels, analyse échantillons de marchandise et surfaces de travail conformément aux normes HACCP. La traçabilité de notre fabrication est assurée.

### Respect de l'environnement

Pour limiter l'impact environnemental, nous valorisons les produits de saison et nous privilégions le partenariat du label GRTA (Genève Région Terre et Avenir).

Nous trions rigoureusement les déchets et sommes certifiés ISO 14001. Nos fournisseurs sont des fournisseurs locaux. Nous utilisons, dans les cas de produits jetables, une vaisselle biodégradable et compostable.

## Nos références

Actifs à Genève, nous livrons nombre d'écoles privées et publiques telles que : Association des restaurants scolaires de Champel, L'ARC une autre école, Centres médico-pédagogiques, Ecoles genevoises communales comme Thonex, Chancy, Avully, Avusy et bien d'autres encore.

## Contact

Eric Péron, service Restauration  
022 879 55 00  
e.peron@pro-geneve.ch

