

“ **Bien manger**
c'est manger des
plats équilibrés,
goûteux et
surtout authentiques. ”



Qui sommes-nous ?

Restopolis est un service gouvernemental de la restauration scolaire et universitaire qui est opéré sous la tutelle du ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse.

Parmi ses clients, Restopolis compte la très grande majorité des restaurants et cafétérias des établissements scolaires de l'enseignement secondaire et secondaire technique, les restaurants de l'Université du Luxembourg au Campus Belval, les restaurants du site eduPôle-Walferdange, le restaurant de l'École de la Police Grand-Ducale, les restaurants de tous les établissements de l'Éducation différenciée ainsi que le restaurant de l'école fondamentale étatique «Eis Schoul».

Notre ambition c'est « Le plaisir de bien manger »

L'ambition de l'équipe Restopolis est de faire découvrir aux convives «le plaisir de bien manger» dans ses restaurants tout en leur offrant un accueil chaleureux et personnalisé, une ambiance conviviale, un climat de confiance et une haute qualité gustative. Pour Restopolis «bien manger» c'est manger des plats équilibrés, goûteux et surtout «authentiques», c.-à-d. des plats basés sur des produits non transformés, faits maison, bien présentés et saisonniers.

Restopolis - Services
Service de la Restauration scolaire
et universitaire

eduPôle - Walferdange
Route de Diekirch
L-7220 Walferdange
Tél. (+352) 247 85163
www.restopolis.lu



@Restopolis2012

LE plaisir
DE BIEN
MANGER



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse

www.restopolis.lu


Restopolis
services



RESTOPOLIS SE PRÉSENTE

Nos engagements



1/ Alimentation saine et équilibrée

Finis la monotonie dans les assiettes! Restopolis propose chaque jour des plats soigneusement préparés sur place. Nos repas sont équilibrés, savoureux et confectionnés avec des produits frais et de saison. Tous nos menus sont élaborés sous le contrôle de diététiciennes diplômées car une alimentation variée est vitale pour la bonne santé de chacun.

2/ Promotion des produits locaux

Une très grande majorité des produits transformés dans les restaurants de Restopolis sont de provenance luxembourgeoise. Restopolis a pris l'engagement de mettre en place des plats avec des ingrédients provenant du Grand-Duché de Luxembourg ou des régions limitrophes afin de réduire au maximum le trajet de transport et de soutenir la promotion des producteurs locaux et régionaux.

Restopolis met en avant les produits locaux à l'aide d'un pictogramme et sensibilise ses convives grâce à un badge «Pense global, choisis local!», porté par tout le personnel Restopolis.

3/ Produits issus de l'agriculture biologique

Restopolis est fier de souligner qu'actuellement un pourcentage remarquable de ses achats provient de la production bio. Restopolis souhaite augmenter ce pourcentage, dans la mesure du possible, afin de contribuer à la réduction de la consommation de pesticides.

4/ Commerce équitable

Chez Restopolis, la restauration collective et le commerce équitable vont de pair depuis plusieurs années. Actuellement, notre gamme «TransFair» comporte des produits comme le riz, le café, le thé, le chocolat, les bananes et les ananas. Restopolis s'engage à appuyer les initiatives de l'ONG «Fairtrade Lëtzebuerg» et à soutenir activement les petits producteurs des pays défavorisés qui se sont organisés en coopératives pour commercialiser les aliments qui ne peuvent pas être produits sous nos latitudes.

5/ Développement durable

Restopolis s'engage à préserver les ressources naturelles à long terme pour les générations de demain et soutient chaque initiative qui pourrait contribuer à la protection de la planète. À cet effet nous considérons les trois piliers du développement durable: l'équité sociale, la qualité environnementale et l'efficacité économique. Favoriser les chemins courts tout en promouvant les produits de la région est un aspect du développement durable qui nous tient particulièrement à coeur. Pour limiter le gaspillage alimentaire, Restopolis met en avant dans ses restaurants et cafétérias les préparations alimentaires et les denrées à consommer en priorité marquées par l'étiquette «Pense AntiGaspi, choisis-moi!».

6/ Favoriser les produits étiquetés sans OGM

Restopolis favorise tous les produits de qualité qui ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM). A ce jour, nul ne peut anticiper les effets d'une consommation de denrées contenant des ingrédients génétiquement transformés sur notre organisme.

7/ Non aux produits analogues

Restopolis reste fidèle au slogan «*What you see is what you eat*»: aucun plat proposé dans les restaurants du service ne contient des ingrédients cachés comme des sucres ou du glutamate. Les fromages et viandes servis ou transformés sont de qualité et n'ont rien en commun avec les fromages analogues et les viandes reconstituées, des aliments élaborés à base d'ingrédients de qualité très inférieure.

8/ Qualité de service

Restopolis accueille plus de 60.000 convives dans ses restaurants et cafétérias. Manger est beaucoup plus qu'un besoin élémentaire: dans le cadre convivial de nos restaurants et cafétérias, les 500 collaborateurs bien formés de Restopolis offrent un accueil chaleureux aux convives et assurent le plaisir de bien manger.

9/ Assurance qualité

L'assurance de la qualité au quotidien est prépondérante pour la confiance des convives dans la restauration collective. Restopolis dispose d'un département «assurance-qualité» qui visite nos sites tous les jours pour contrôler le goût et la qualité des repas, la préparation des menus, le service et l'accueil ainsi que l'hygiène dans les cuisines et les restaurants.

