



**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 16 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 170 restaurants**



## Contacts

### RESTAUVAL

**Parc d'activité de l'Herveline  
109 Avenue Louis Gallouëdec  
45400 FLEURY LES AUBRAIS**

**Tel : 02 38 64 45 45**

**Site internet : [www.restauval.com](http://www.restauval.com)**

**Votre Interlocuteur :**  
**Christophe LAMBRIOUX**  
**Responsable régional**

**MAIRIE D'ARDENTES**  
**Place de la république**  
**36120 ARDENTES**  
**Tel : 02 54 36 21 33**



## RESTAURANT SCOLAIRE

**Mairie  
d'Ardenes**

**6 Rue George SAND  
36120 ARDENTES**



## Nos engagements au quotidien pour vous

### Restauration sur votre restaurant, c'est :

- ✓ Une cuisine traditionnelle maison faite sur place par notre cuisinière
- ✓ 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
- ✓ 5 repas BIO complets par an
- ✓ Des produits laitiers issus d'élevages régionaux
- ✓ Le pain frais du boulanger M. BAUDIN

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



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

## Nos plus

- ✓ 96 % de nos clients nous renouvellent leur confiance
- ✓ 8 ans de collaboration avec votre commune
- ✓ 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)



## Votre Chef de cuisine

**Magali LENFANT**

**Actrice principale du service de restauration**, elle est la garante de la qualité de la prestation de sa fabrication à sa distribution.

En contact permanent avec la mairie, elle est assistée dans sa mission par **Christophe LAMBRIOUX**, 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 d'ARDENTES

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

