



**Le restaurant des élèves au service de leurs réussites**

**Le croqjo ce n'est pas un self ou une cantine .**

**C'est le restaurant des élèves dans leur lycée .**

**Car ils ont besoin d'un moment agréable pour leur pause du midi .**

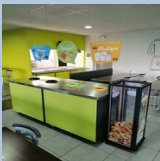
## POURQUOI LES ELEVES AIMENT LEUR RESTAURANT

UNE EQUIPE QUI CUISINE  
TOUT SUR PLACE

### UN BEL ENDROIT



### LE TRI ET LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE



### DES FOURNISSEURS LOCAUX ET DE QUALITE



La ferme maraîchère du glatinais



MICHEL MESHEUT  
PRODUCTEUR DE PDT  
BIO A ST-AARON

**LA BOUCHERIE GEREL (LAMBALLE)**

## Une alimentation totalement adaptée aux recommandations nutritionnelles (PNNS et GERCM)



## LE MENU

tous les jour le Croq-jo propose



- Le salad'bar, composez votre salade comme vous le souhaitez en l'agrémentant parmi un large choix de produits et avec les différents assaisonnements
- Les délicieuses verrines d'entrée , les wraps garnies , les assiettes de charcuterie et cruditée
- Les 4 propositions de plats chauds les classiques les traditionnels , les snacking et les pâtes .
- Le légum'bar tous les jours: 4 propositions de légumes différents plus un féculent ou légumineuse avec pour les agrémenter des graines et épices .
- les fruits sont présentés sous différentes formes tous les midis , les croqfruits déjà coupés et épluchés , les smoothies et la corbeille de fruits .
- Des desserts maison tous les jours et des produits laitiers
- le bar à yaourts avec ses coulis de fruits maison et les céréales , granola maison ou des copeaux de chocolat
- les différents pains de notre artisan boulanger avec du beurre

### LOI EGALIM

Le Croq-jo respecte la loi EGALIM qui impose  
L'élimination du plastique  
La réduction des déchets et du gaspillage alimentaire  
50 % de produit de grande qualité et de proximité  
20% de produits BIO

