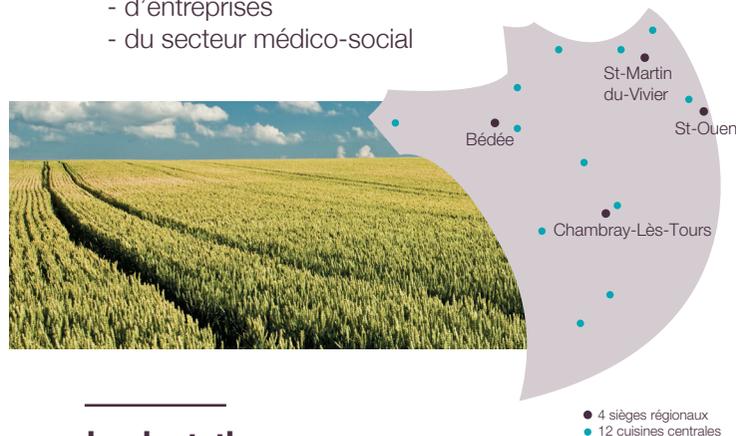


## Groupe familial CONVIVIO

Des prestations personnalisées et un savoir faire reconnu dans la gestion des restaurants :

- scolaires
- d'entreprises
- du secteur médico-social



## Implantation GÉOGRAPHIQUE

Depuis 1982, Convivio, entreprise bretonne basée en Ile-et-Vilaine (Bédée), a su se développer sur le grand tiers ouest de la France. Notre groupe familial à taille humaine privilégie, la proximité avec ses clients, la qualité des produits et du service.

## Chiffres CLÉS

+ de **35**  
années  
d'expérience

**1er**  
groupe  
indépendant  
de restauration  
dans l'Ouest de la France

**260 000**  
convives  
servis chaque jour

**2 300**  
collaborateurs

**2 500**  
clients

**95%** de nos  
clients  
renouvellent  
leur confiance  
chaque année

## Vos animations & REPAS À THÈMES



Et d'autres thématiques en lien avec les équipes pédagogiques...

[www.convivio.fr](http://www.convivio.fr)

Convivio BRETAGNE / PAYS DE LA LOIRE  
12, rue du Domaine – 35 137 BÉDÉE – 02 99 06 18 78

Rejoignez Convivio sur les réseaux sociaux !



## Votre solution DE RESTAURATION





## Nos produits DE QUALITÉ

### Des produits frais !

- Un **référencement de qualité** avec des fournisseurs régionaux
- Le **respect des saisons**
- Nos **recettes «maison»** élaborées dans la cuisine de votre établissement : (salades composées, quiches, potages, pâtisseries, tous les plats chauds...)
- Des **producteurs locaux** :  
**PAIN** : Billot à Argentré du Plessis  
 Boulangerie Trihan Estelle et Jérôme à Argentré du Plessis  
**POMMES** : Gaec Touchais à Chaumeré  
**POMMES ET POIRES** : Vergers de Launay à Argentré du Plessis  
**PRODUITS LAITIERS** : Gaec le Lait des Champs à la Bazouge du Désert  
 Lait bio, Earl des Ferrières à Vitré  
**POMMES DE TERRE** : Sarl Geffrault - les Hairies à Étrelles  
**LÉGUMES** : Prel Sébastien à Étrelles

## Notre démarche QUALITÉ

- Méthode HACCP\*
- Contrôle qualité par un laboratoire indépendant
- Audits hygiène
- Analyses microbiologiques
- Formations hygiène pour l'ensemble des équipes

\*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

## Nos MENUS

- Élaborés et contrôlés par notre Service Nutrition votre interlocutrice : **Sylvie GAUTIER**
- Respect de la dernière circulaire ministérielle relative à la nutrition (GEMRCN septembre 2011)
- Adaptés aux différentes catégories de convives
- Équilibrés et variés
- Respect des saisons

**Move your plate, la formule qui permet de manger équilibré... sans en avoir l'air !**



Le menu Move Your Plate est élaboré chaque jour en collaboration avec le chef et la diététicienne. Entrée, plat et garniture, produit laitier et dessert sont clairement identifiables par une signalétique spécifique.



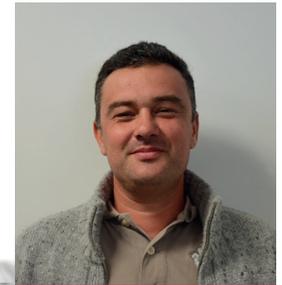
En cadeau toutes les 4 à 6 semaines : la fiche recette d'un des plats Move Your Plate au menu.

## Votre suivi SATISFACTION

- Rencontres régulières
- Calendrier annuel d'animations
- Bilan trimestriel
- Commissions restauration
- Enquêtes de satisfaction



## Votre chef DE CUISINE



**Frédéric PIEDOIS**



**Restauration effectuée sur place !**

**Frédéric PIEDOIS :**

- Plusieurs années d'expérience
- Passionné par son métier
- Votre interlocuteur au quotidien
- Expérience et formation en restauration traditionnelle et gastronomique
- Formé au respect des normes HACCP

Frédéric et son équipe de cuisine du groupe La Salle St Joseph sont chaque jour à votre écoute et celle des enfants, pour vous garantir une prestation de service personnalisée.

## Tri DES DÉCHETS

**2x moins** de déchets par personne que la moyenne des **12 établissements scolaires du bassin.**



## BON APPÉTIT !

