

La cafetería escolar es un servicio destinado a proporcionar alimentos sanos y nutritivos a la comunidad educativa en diferentes momentos del día.

Traducido del inglés - **Gourmet** es un ideal cultural asociado a las artes culinarias de la buena mesa, o alta cocina, que se caracteriza por preparaciones y presentaciones refinadas, incluso elaboradas, de comidas estéticamente equilibradas de varios platos contrastados, a menudo bastante ricos.

Nuestra cafetería pretende ser acogedora, social y comprometida.

La Cafetería escolar Gourmet del Liceo Francés de Santo Domingo es un concepto innovador que combina la sencillez de un comedor con la gastronomía de los buenos restaurantes, a un precio al alcance de todos. Pero esta cafetería es mucho más que un lugar para comer: es una filosofía que combina bienestar, ecología, arte y solidaridad en torno a un concepto único: la gastronomía de cafetería sostenible.



ALIANZA

El LFSd se ha asociado con el chef Joel Marqués, un socio de confianza que comparte su visión y el concepto deseado.

COMPROMISO RESPONSABILIDAD SOCIETAL LFSd

- Comer bien se ha convertido en una preocupación importante, un acto de buena ciudadanía, y la selección de nuestros productos y el acompañamiento de nuestros clientes (alumnos, personal y familias) hacia una dieta sana y sostenible es fundamental para el Liceo Francés Santo Domingo.
- Así como hacer una pausa para comer en un entorno agradable y elegir entre una amplia gama de productos frescos, apetitosos y bien presentados. La calidad de esta pausa para comer (descanso, tiempo libre, almuerzo, merienda) contribuye al bienestar en el trabajo.
- La hora de la comida es una oportunidad para que los alumnos se relajen y se comuniquen. También debe ser un momento de descubrimiento y disfrute.

Queremos desarrollar un nuevo modelo de cafetería ecorresponsable basado en temas de gran impacto:

- Una cocina creativa y de calidad restaurante a precios asequibles adaptados al entorno escolar,
- Una alimentación sana y de calidad: menús adaptados a las necesidades nutricionales,
- Lucha contra el desperdicio de alimentos,
- Reducir y valorizar nuestros desechos,
- Compras responsables (canales cortos de distribución),
- Reducción de nuestra huella de carbono,
- Un fuerte compromiso con nuestra comunidad,
- Prohibición de pedidos externos inscrita en el reglamento interno,
- Desarrollar la educación del paladar y la alimentación de calidad como parte del programa de salud,
- Implicar a los alumnos creando un "Comité Cafetería".



El respeto de nuestros valores son directrices estratégicas claras que requieren la implicación de todos:



**Réduction
du gaspillage alimentaire**



**Imposer
le tri sélectif**



**Des achats locaux
et responsables**



**Réduire nos émissions
de gaz à effet de serre**



**S'engager dans la
transition zéro plastique**



**Politique
du zéro papier**