

La cafétéria scolaire est un service qui doit fournir des aliments sains et nutritifs à la communauté éducative à différents moments de la journée.

Traduit de l'anglais - **Gourmet** est un idéal culturel associé aux arts culinaires de la gastronomie fine, ou de la haute cuisine, qui se caractérise par des préparations raffinées, voire élaborées et des présentations de repas esthétiquement équilibrés de plusieurs plats contrastés, souvent assez riches.

Notre cafétéria se veut conviviale, sociale et engagée, et se veut être un véritable espace de vie et de rencontre.

La Cafétéria scolaire Gourmet du lycée français de Saint-Domingue est un concept innovant alliant la simplicité de la cantine et la gastronomie des beaux restaurants, le tout pour un prix accessible à tous. Mais cette cafétéria est bien plus qu'un simple lieu de restauration, c'est une philosophie mélangeant bien-être, écologie, art et solidarité autour d'un concept unique : la gastronomie cafétéria durable.



ALLIANCE

Le LFSd s'allie avec le chef Joel Marqués, partenaire de confiance qui partage sa vision et le concept souhaité.

CHARTRE RESPONSABILITE SOCIETALE LFSd

- Bien manger est devenu une préoccupation majeure, un acte citoyen, la sélection de nos produits et l'accompagnement de nos clients (élèves, personnels et familles) vers une alimentation saine et durable est stratégique pour le lycée français de Saint-Domingue.
- Tout comme prendre sa pause repas dans un environnement convivial, et choisir parmi un large éventail de produits frais, appétissants et à la présentation soignée. La qualité de cette pause de restauration (récréation, temps libre, midi, goûter) participe au bien-être au travail.
- Le temps du repas est l'occasion pour les élèves de se détendre et de communiquer. Il doit aussi être un moment privilégié de découverte et de plaisir.

Nous avons la volonté de développer un nouveau modèle de cafétéria écoresponsable autour d'axes à fort impact :

- Une cuisine créative de qualité *Restaurant* à des prix accessibles et adaptés au milieu scolaire,
- Une alimentation saine et de qualité : des menus adaptés aux besoins nutritionnels,
- La lutte contre le gaspillage alimentaire,
- La réduction de nos déchets et leur valorisation,
- Les achats responsables (circuits-courts),
- La diminution de notre empreinte carbone,
- Un engagement fort auprès de notre communauté,
- L'interdiction de commandes extérieures inscrite au règlement intérieur,
- Développer l'éducation au goût et à une alimentation de qualité dans le cadre du parcours santé,
- Associer les élèves avec la création d'un « comité La cafétéria ».



Le respect de nos valeurs sont autant de lignes stratégiques claires qui nécessitent l'implication de tous :



**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**