



BIEN MANGER en
restauration collective

c'est possible !



Chers parents,

La ville de Béziers a confié la gestion de son service de restauration à la société SHCB à compter du 1er janvier 2021 pour une durée de 7 ans. Dans le cadre de ce partenariat, nous saurons vous proposer au quotidien une cuisine maison alliant authenticité et qualité.

Les « menus 4 saisons » séduiront les palais de nos jeunes convives et les sensibiliseront à une alimentation variée, équilibrée, à base de produits frais, de saison et locaux.

Plus que jamais nous militons pour une restauration de qualité, premier levier de la lutte contre le gaspillage alimentaire.





BIEN MANGER en
restauration collective

c'est possible !



Du nouveau dans les repas servis aux enfants :

- Introduction de produits biologiques : 25% du menu
- 45% d'approvisionnements locaux
- Pain biologique tous les jours

Des produits de qualité :

- 50% de produits issus de filières de qualité
- Viandes 100% françaises et Race à Viande pour le bœuf
- Poissons issus de pêche durable labélisés MSC
- 75% de fromage à la coupe
- 100% des crudités fraîches
- 85% des pâtisseries « maison »

Lutte contre le gaspillage alimentaire :

Dans un objectif de lutte contre le gaspillage alimentaire et de sensibilisation des enfants, des tables de tri des déchets seront installées dans les restaurants scolaires

Communication, animations :

- **Menus à thèmes** élaborés à chaque événement, pour faire (re)découvrir les saveurs d'ici et d'ailleurs, dont les inédits 2020-2021 autour du thème « Au temps des Gaulois »... et 3 fois par an une décoration des restaurants
- **Prestations et animations ludo-pédagogiques** réalisées par une diététicienne.
- **Communication et proximité** pour un accompagnement privilégié via nos permanences aux mairies annexes



SHCB – Boulevard de Stockport 34500 BEZIERS
contact@shcb.fr – www.shcb.fr