

EUREST A L'EE LUX II ET AU CENTRE POLYVALENT DE L'ENFANCE (CPE)



Partenaire de l'Ecole Européenne de Luxembourg II et du Centre Polyvalent de l'Enfance, EUREST, spécialiste de la restauration depuis plus de 30 ans au Luxembourg, coordonne le service de restauration des cycles de maternelle, de primaire, de secondaire ainsi que de la Garderie et Centre d'Etudes et de Loisirs.

EUREST s'engage avec l'école et le CPE à apporter à chaque enfant les éléments nécessaires à un développement harmonieux. Mais, au-delà de cet aspect fondamental, notre mission quotidienne est de concevoir des menus conjuguant goût et équilibre.

Ensemble, nous nous engageons également à participer à l'éducation des jeunes, à réfléchir aux enjeux d'une alimentation saine et à développer le goût des jeunes convives.

Notre objectif ? Transmettre les bons réflexes nutritionnels pour favoriser leur capital santé.

EUREST au Luxembourg c'est :

- ◆ 80 restaurants,
- ◆ 100 crèches,
- ◆ près de 18.000 convives au quotidien

NOTRE OFFRE DE SERVICES
REPOSE SUR NOTRE EXPERTISE
EN TERME DE :



Enfin, pour EUREST, préserver la planète est un engagement riche de sens. Un engagement concrétisé par les actions quotidiennes qui incitent les jeunes à agir sur l'environnement. EUREST s'engage à être plus qu'un simple prestataire et se définit comme un acteur de vie aux côtés des équipes pédagogiques.

Notre ambition...

Contribuer à la qualité de vie en milieu scolaire en proposant une restauration savoureuse et équilibrée en développant l'apprentissage de la nutrition dans un monde durable.

NOS ENGAGEMENTS



MANGER, APPRENDRE, VIVRE illustre précisément notre approche du métier.

Cette identité reflète, nos engagements :

- ◆ apporter une restauration équilibrée et savoureuse,
- ◆ partager nos connaissances sur l'équilibre alimentaire et la nutrition avec nos jeunes convives pour les conduire vers une vie saine,
- ◆ contribuer à un monde durable et sûr pour le bien-être et la santé de nos convives, de nos clients et de toute la communauté.

Pour la restauration scolaire de l'Ecole Européenne de Luxembourg II et du Centre Polyvalent de l'enfance, EUREST s'engage à :

- ◆ apporter à chaque enfant les éléments nécessaires pour un développement harmonieux,
- ◆ participer à l'éducation des jeunes, les inciter à réfléchir aux enjeux d'une alimentation saine et développer leurs goûts,
- ◆ préserver la planète.

LA CONCEPTION DES MENUS



Le goût d'agir pour l'avenir

Respect des prescriptions du Ministère de la Santé Luxembourgeoise

Les recommandations du Ministre de la Santé ont pour vocation d'apporter aux enfants tous les nutriments nécessaires à leur croissance et prévoient une apparition de toutes les catégories d'aliments sur 20 repas successifs. Ces apports portent sur le taux de calcium pour les produits laitiers, le pourcentage de viande, poisson, œuf ou fromage dans les plats élaborés ou encore le taux de lipides. Et ce, sans oublier le respect du grammage à la portion pour tenir compte des besoins nutritionnels fixés par typologie de consommateurs. Les fruits sont servis en fonction de la possibilité d'approvisionnement local. Nos menus sont validés par une diététicienne et par le Comité restauration de l'école, ainsi que par le CPE. Nos menus respectent les recommandations du Ministre de la Santé.

Respect du cahier des charges

EUREST a pris en compte l'intégralité des prescriptions qualitatives qui vont au-delà du cahier des charges :

- ◆ Exclusion des plats reconstitués,
- ◆ Respect de la saisonnalité,
- ◆ Cuisine sans arachide,
- ◆ Produits issus du commerce équitable (FairTrade zone),
- ◆ Produits issus de l'agriculture biologique (viande, légumes, fruits, laitages...),
- ◆ Produits issus de la pêche raisonnée MSC (Marine Steward Council),
- ◆ Produits locaux et labélisés (label rouge, produit du terroir...).

Par exemple, EUREST propose une offre de crudités 100% Bio, un potage 100% Bio et un laitage Bio chaque jour au restaurant Secondaire. En cafétéria, des salades et des sandwiches 100% Bio sont aussi proposés à la vente. Les distributeurs automatiques à la disposition des élèves du cycle secondaire intègrent une offre de produits FairTrade telle que barres de sésame, barres de nougat et barres chocolatées.

Pour le CPE, nous avons introduits de nouvelles références Bio pour les collations et les goûters.

Présence de la diététicienne intégrée aux équipes de la cuisine

Les cycles de menus sont déclinés à partir du plan alimentaire. Ils sont systématiquement travaillés par saison. La diététicienne et le chef de cuisine élaborent des menus variés, sains et attractifs en tenant compte des goûts, des habitudes régionales, des impératifs nutritionnels des jeunes convives et de l'offre produits (producteurs locaux, agriculture raisonnée, produits certifiés tels que label rouge, produits biologiques...).

10 POINTS CLEFS POUR LA CUISINE DE L'ECOLE EUROPEENNE DE LUXEMBOURG II

1

La cuisine de l'école est un bâtiment dans lequel nous préparons, dans le plus grand respect des normes d'hygiène et de sécurité, l'ensemble des repas destinés à la restauration de l'école et du CPE.

2

Les repas sont préparés le jour même. Cette technique assure la sécurité bactériologique et un gain qualitatif et gustatif. Tous les repas sont préparés traditionnellement pour ensuite être servis au sein des différents restaurants.

3

La cuisine est conçue sur le principe de marche en avant. Les produits en cours de préparation ne sont donc jamais en contact avec les produits non transformés. Les aliments suivent un circuit sans aucun croisement surtout avec les déchets, ni retour en arrière, ce qui favorise la maîtrise de l'hygiène.

4

Les produits livrés et préparés sont soumis à des contrôles bactériologiques fréquents à partir d'échantillons prélevés inopinément par des organismes extérieurs. Les résultats des rapports sont transmis en toute transparence à l'école et au CPE.

5

EUREST compose ses menus pour garantir à ses convives un repas équilibré et privilégie au maximum le choix de produits frais et labellisés.

6

Une légumerie permet de laver, tailler, préparer sur place les fruits et légumes frais.

7

La cuisine prépare les plats sur place et puis sont acheminés vers les restaurants. Lors de la réception le personnel des restaurants assure des contrôles réglementaires, notamment le relevé de température et finalise la préparation.

8

Les menus sont établis pour chaque type de convive par une diététicienne/qualificatrice et les plats sont élaborés à partir de fiches-recettes conçues par le chef de cuisine et la diététicienne.

9

Depuis l'ouverture de l'école, des visites de la cuisine sont organisées conjointement avec les équipes pédagogiques du cycle de maternelle. À cette occasion le chef et son équipe se tiennent à la disposition des élèves pour leur expliquer les grands principes de fonctionnement.

10

Reconnaissance incontestable du savoir-faire et du respect de l'ensemble des processus de sécurité alimentaire, le service de restauration de l'école européenne Luxembourg II est la première entité au Luxembourg à se voir décerner la certification ISO 22000:2005.

EUREST AT THE ES LUX II AND THE CHILDREN'S CENTRE (CPE)



Partner of the European School of Luxembourg II and the Children's Centre, EUREST, specialising in catering in Luxembourg for more than 30 years, coordinates the restaurant service for the nursery, primary and secondary stages in addition to the garde-rie and the Study and Recreation Centre.

EUREST has made a commitment to the school and the Children's Centre to give each child what they need for harmonious development. But beyond this fundamental aspect, our daily mission is to design meals that combine taste and balance.

Together, we are also committed to participating in the education of young people, reflecting on the concerns of healthy eating and developing the tastes of our young diners.

EUREST in Luxembourg comprises

- ◆ 80 restaurants
- ◆ 100 crèches
- ◆ almost 18,000 diners a day

Our goal? To transmit good nutritional habits to favour their overall health.

The Services we offer are based on our expertise in:



At the end of the day, for EUREST, preserving the planet is a commitment that makes a lot of sense. A commitment that can be seen through daily activities that incite young people to consider the environment. EUREST is committed to being more than just a service provider and defines itself as an active participant alongside the educational teams.

Our ambition...

To contribute to quality of life in the school environment by offering tasty, balanced meals and teaching about nutrition in a sustainable world.

OUR COMMITMENTS



EAT, LEARN, LIVE precisely illustrates our business approach. This identity reflects our commitments:

- ◆ to provide a balanced, tasty restaurant service,
- ◆ share our knowledge on balanced diets and nutrition with our young diners to start them on the right track towards a healthy life,
- ◆ contribute to a safe, sustainable world for the well-being and health of our diners, clients and the whole community.

For the school restaurant service of the European School of Luxembourg II and Children's Centre, EUREST promises to:

- ◆ give each child the elements they need for harmonious development,
- ◆ participate in the education of young people, incite them to think about the issues of healthy eating and develop their tastes,
- ◆ preserve the planet.

DESIGNING THE MEALS



A desire to act for the future

Observation of the guidelines of the Ministry of Health of Luxembourg

The recommendations of the Ministry of Health are designed to give children all the nutrients they need for their growth and foresee the inclusion of all food categories over 20 successive meals. These guidelines cover the calcium rate for dairy products, the percentage of meat, fish, egg and cheese in the dishes prepared and even the level of lipids. And that's without forgetting the observance of the grammage per portion to take into account nutritional needs established by type of consumer. Fruit is served according to what is available locally. Our menus are checked by a dietician and by the school's restaurant service Committee, as well as by the CPE. Our menus respect the recommendations given by the Ministry of Health.

Respecting the specifications

EUREST has taken into account all the qualitative guidelines that go beyond the specifications:

- ◆ Exclusion of pre-prepared meals,
- ◆ Use of seasonal products,
- ◆ Preparation without peanuts,
- ◆ Use of Fair Trade products (FairTrade zone),
- ◆ Products from organic farming (meat, vegetables, fruit, dairy, etc.),
- ◆ Products from MSC (Marine Steward Council) rational fishing,
- ◆ Local, labelled products (red label, local product, etc.).

For example, EUREST offers a range of 100% organic raw vegetables, a 100% Organic soup and an Organic dairy product every day in the secondary school restaurant. In the cafeteria, 100% Organic salads and sandwiches are also available. The vending machines available to the students at secondary level include a range of FairTrade products such as sesame seed bars, nougat bars and chocolate bars.

For the CPE we have introduced new Organic items to the morning and afternoon snacks.

Presence of a dietician on our cooking teams

The meal schedules are created based on a food plan. They are systematically followed by season. The dietician and the chef prepare varied, healthy, attractive meals taking into account the tastes, regional customs and the range of products (local producers, rational agriculture, products certified with the red label, as organic, etc.).

10 KEY POINTS ON THE FOOD SERVICE OF THE EUROPEAN SCHOOL OF LUXEMBOURG II

1

The school kitchen is a building in which we prepare, with strict adherence to health and safety rules, all the meals for the restaurant services of the school and the CPE.

2

The meals are prepared the same day. This technique ensures bacteriological safety and improves quality and taste. All the meals are traditionally prepared to then be served in the various restaurants.

3

The kitchen is designed according to the production line principle. Products in preparation are therefore never in contact with unprocessed products. The food products follow a circuit with no crossing over, especially with waste products, or backtracking, which helps to manage hygiene.

4

The products delivered and prepared are subject to frequent bacteriological controls through random sampling performed by external organisms. The results of the reports are sent to the school and the Children's Centre with complete transparency.

5

EUREST creates its meal plans to guarantee its diners a balanced meal and prioritises the choice of fresh, labelled products as much as possible

6

A vegetable preparation area to wash, chop and prepare fresh fruit and vegetables on site.

7

The kitchen prepares the dishes on site and these are then sent to the restaurants. On receipt, the restaurant staff carry out regulatory controls, notably taking the temperature and finalising the preparation.

8

The meals are established for each type of diner by a dietician/quality assurance agent and the dishes are prepared based on recipe cards created by the chef and the dietician.

9

Since the opening of the school, visits to the kitchen have been organised together with the nursery teaching staff. These are occasions where the chef and his team are at the students' disposal to explain their main operating principles

10

An undeniable recognition of its know-how and observance all the food safety processes, the restaurant service of the European school of Luxembourg II is the first entity in Luxembourg to be awarded the ISO 22000:2005 certification.