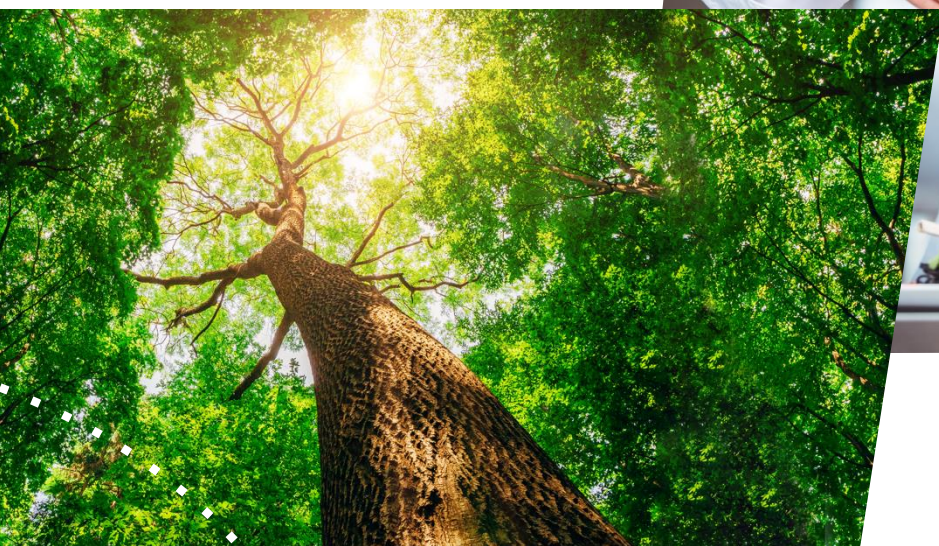





Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Septembre 2025

Nous transmettons chaque jour
le plaisir du **GOÛT**, du **PARTAGE**
et de la **PROXIMITÉ**



CAP
sur la restauration



Nos valeurs

LE GOÛT

Nous transmettons le plaisir du goût aux jeunes générations. Des recettes simples, des plats appétissants et des associations étonnantes.



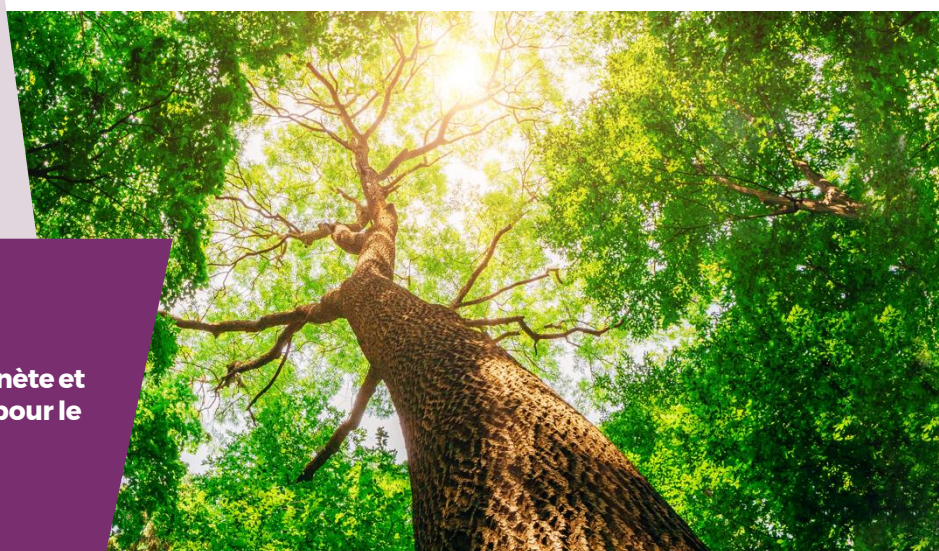
LE PARTAGE

Nous contribuons au plaisir du partage et du vivre ensemble. Nous concevons des espaces et des concepts pour accompagner nos convives dès le plus jeune âge dans la découverte du plaisir du partage, de la discussion et de l'échange.



LA PROXIMITÉ

Nous encourageons le plaisir d'agir pour la planète et nous contribuons à créer une société durable pour le plaisir des générations futures.





“

Nos experts oeuvrent pour apporter plaisir, sécurité et équilibre dans l'assiette.

Bien manger, ça se travaille

Recettes & tendances

Originales et créatives, simples et goûteuses, variées et adaptées à tous les âges, nos recettes sont le point d'équilibre entre recommandations et nécessité d'innovation culinaire.



Hygiène & sécurité

Contrôle des matières premières, respect des règles d'hygiène, évaluation de nos fournisseurs.

Nos audits arbitrent nos procédés de fabrication et garantissent la mise en œuvre de la démarche HACCP.

Equilibre & santé

Nos chefs et nos diététiciens s'engagent à proposer des menus équilibrés répondant à la réglementation et à nos propres engagements nutritionnels adaptés à chaque tranche d'âge. Des ateliers de sensibilisation au bien manger et à l'anti-gaspi sont également proposés aux élèves.



Qualité & terroir

Des produits frais, français, bios, locaux, labellisés et de saison. Nous travaillons main dans la main avec nos fournisseurs pour apporter la meilleure qualité possible à nos convives.

”

Nos engagements produits :

**DU GOÛT, DE LA QUALITÉ
ET DU DURABLE !**



***Nous portons une attention toute
particulière à la qualité des produits
servis au restaurant
du **Lycée Don Bosco**.***

-  Des produits labélisés : Produit de saison, Produit local, Agriculture biologique, Volaille Française, Bleu-Blanc-Cœur, Pêche responsable.
-  Des producteurs locaux pour les fruits et les légumes.
-  Des produits frais et de saison tout au long de l'année.
-  Un partenariat avec « Pain et partage », boulanger marseillais engagé

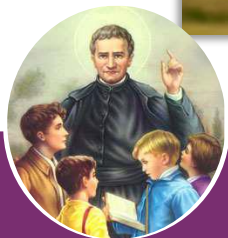


Place à l'action

Nos chefs débordent d'imagination pour donner aux jeunes le plaisir du goût, l'appétit de la découverte et de bons réflexes alimentaires. Cette année scolaire sera rythmée par « On aime nos régions ».

AU PROGRAMME : DES MENUS À THÈME ET DES ÉLÉMENTS POUR DÉCORER LE RESTAURANT !

Les animations



En complément

La Saint Jean Don Bosco

Une animation qui donne vie à l'établissement

- ◆ Une ambiance chaleureuse qui fait écho à l'esprit de Don Bosco;
- ◆ Découverte du goût avec un menu 100% italien, alliant tradition, générosité et convivialité.
- ◆ Des recettes gourmandes et authentiques.



Nos fraîches actus



L'offre pour les lycéens

En attendant les travaux, une offre de restauration de qualité pour les élèves :

Dans l'attente du projet global de rénovation prévu à l'horizon 2026, le lycée DON BOSCO, en collaboration avec SCOLAREST, propose dès à présent une solution de restauration adaptée et conviviale.

Nos équipes s'engagent à cuisiner sur place des repas de qualité, élaborés avec soin pour répondre aux besoins de chacun. Une formule attractive et une option sont proposées :

- **La demi-pension classique** : un repas complet avec 5 composantes (entrée, plat, accompagnement, fromage ou laitage et dessert).
- **Un plat unique** : une alternative plus rapide, idéale pour les petites faims ou pour les lycéens qui ont peu de temps la pause déjeuner.

Un projet de modernisation à venir

Dès 2026, d'importants travaux de réfection seront engagés. À cette occasion, le service de restauration évoluera pour proposer un concept innovant, moderne et en phase avec les attentes des lycéens :

- Des espaces repensés pour plus de confort et de convivialité
- Digitalisation de l'expérience pour plus de fluidité et d'autonomie
- Une offre culinaire plus moderne, saine et gourmande

Notre ambition : offrir une expérience de restauration qui allie qualité, praticité et plaisir, au service des jeunes convives comme des équipes éducatives du lycée.



“
Le lycée Don Bosco
et Scolarest s'inscrivent
pleinement dans la
dynamique de transition
écologique portée par la loi
AGEC (Anti-Gaspillage et
Économie Circulaire).”

Agir ensemble vers un modèle durable

La transition écologique

Le lycée Don Bosco et Scolarest s'inscrivent pleinement dans la dynamique de transition écologique portée par la loi AGEC (Anti-Gaspillage et Économie Circulaire). Depuis janvier 2024, cette loi impose le tri à la source des biodéchets, afin de mieux les valoriser et de réduire leur impact environnemental.

Concrètement, cela signifie que **chaque élève devient acteur du tri lors de la dépose de son plateau**



Les biodéchets

Les biodéchets collectés sont ensuite envoyés vers une filière de compostage locale. Ils deviennent un compost naturel réutilisé dans l'agriculture ou les espaces verts, au lieu d'être incinérés ou enfouis.

Responsable et pédagogique

Ce dispositif s'inscrit dans une logique d'exemplarité :

- Former les jeunes à des gestes citoyens et écologiques
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Contribuer concrètement à l'économie circulaire locale

Don Bosco et Scolarest partagent la volonté d'aller plus loin en intégrant progressivement des solutions durables. Nous faisons ainsi le choix d'une démarche respectueuse de l'environnement et éducative pour les jeunes.

Pour mieux communiquer avec vous



Site internet :

Le portail web sur la vie du restaurant scolaire de vos enfants :

www.donbosco-marseille.fr

Accéder au service de restauration.



De Bouche à Oreille :

Retrouvez chaque trimestre notre lettre d'information avec des actus, conseils pratiques et une recette.

Téléchargeables sur le site :

www.scolarest.fr



Retrouvez-nous !

www.scolarest.fr

Nos engagements, nos valeurs, nos expertises, découvrez l'actualité Scolarest sur notre site internet.