



ÉCOLE SAINTE-MARIE PIE X À LORIENT

Convivio

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

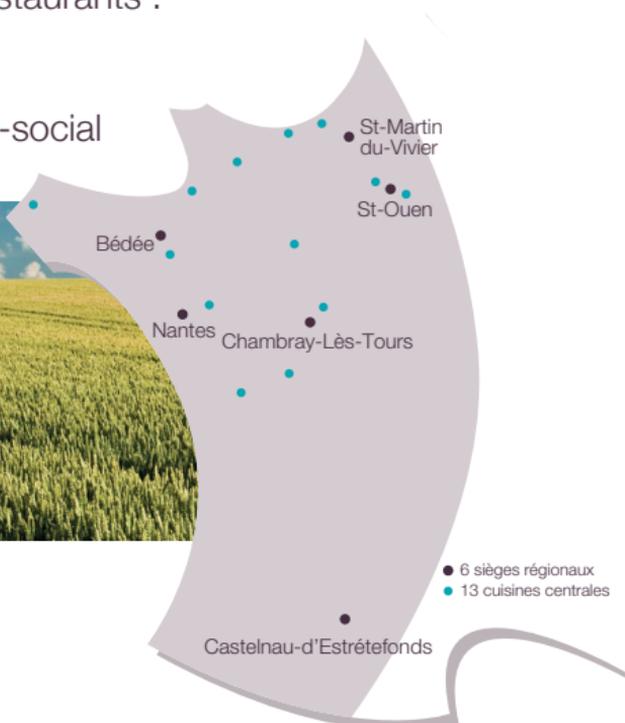
Votre solution DE RESTAURATION



Groupe familial CONVIVIO

Des prestations personnalisées et un savoir-faire reconnu dans la gestion des restaurants :

- scolaires
- d'entreprise
- du secteur médico-social



Implantation GÉOGRAPHIQUE

Depuis 1982, Convivio, entreprise bretonne basée en Ile-et-Vilaine (Bédée), a su se développer sur la moitié Ouest de la France. Notre groupe familial à taille humaine privilégie, la proximité avec ses clients, la qualité des produits et du service.

Chiffres-clés

39
années
d'expérience



1^{er}
groupe
indépendant de
restauration sur
la moitié Ouest de la France



300 000
convives
servis chaque jour

2 600
collaborateurs



2 700
clients



95% de nos
clients
renouvellent
leur confiance
chaque année



Découvrez la carte interactive des producteurs locaux sur www.convivio.fr !

Nos produits DE QUALITÉ

25%
de produits
BIO

Des produits frais !

- Un **référencement de qualité** avec des fournisseurs régionaux
- Le **respect des saisons**
- Nos recettes « maison » élaborées dans la cuisine du lycée La Paix de Lorient (salades composées, quiches, potages, pâtisseries, tous les plats chauds...)
- Des **producteurs locaux** :
 - PAIN** : boulangeries l'Atelier Paysan du Pain et Ty Bara Mad à Lorient (56)
 - FRUITS ET LÉGUMES** : maraîcher Pillet à Kervignac (56) et Armor fruit à Vannes (56)
 - PORC ET CHARCUTERIE** : Ty Producteurs à Kervignac (56)
 - PORC ET BŒUF** : boucherie Kervarrec à Naizin (56)
 - PRODUITS LAITIERS** : Le P'tit Fermier de Kervihan à Locoal-Mendon (56)



100% DES VIANDES ENTIÈRES
DE BŒUF, PORC, VOLAILLE ET DINDE
servies sont françaises

Notre démarche QUALITÉ

- Méthode HACCP*
- Contrôle qualité par un laboratoire indépendant
- Audits hygiène
- Analyses microbiologiques
- Formations hygiène pour l'ensemble des équipes

*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point



Retrouvez vos menus sur www.clicetmiam.fr
Un code pour accéder aux menus vous sera communiqué ultérieurement.

Nos MENUS

- Élaborés et contrôlés par notre Service Nutrition votre interlocutrice : **Chloé ALECI**
- Respect de la dernière circulaire ministérielle relative à la nutrition (GEMRCN septembre 2015)
- **Adaptés** aux différentes catégories de convives
- **Équilibrés et variés**
- **Respect des saisons**



Votre suivi SATISFACTION

- Rencontres régulières
- Calendrier annuel d'animations
- Bilan trimestriel
- Commissions restauration
- Enquêtes de satisfaction



Votre chef DE CUISINE



Erwann COIFFEC

Erwann COIFFEC :

- Plusieurs années d'expérience
- Passionné par son métier
- Votre interlocuteur au quotidien
- Expérience et formation en restauration traditionnelle et gastronomique
- Formé au respect des normes HACCP

Erwann et son équipe de cuisine sont chaque jour à votre écoute et celle des enfants, pour vous garantir une prestation de service personnalisée.

BON APPÉTIT !



Vos animations & REPAS À THÈMES



Et d'autres thématiques en lien
avec les équipes pédagogiques...

www.convivio.fr

Convivio BRETAGNE
12, rue du Domaine – 35 137 BÉDÉE – 02 99 06 18 78

Rejoignez Convivio sur les réseaux sociaux !

