

Crous restauration

**UNE MULTITUDE
DE NOUVEAUX
SERVICES**



Les Crous
ce sont plus de ...

400

restaurants universitaires

5000

employés de restauration

30

restaurants administratifs

60

millions de repas par an

300

cafétérias



Une large gamme

de services...

Pour tous les **goûts**,
et toutes les **occasions**.

À chacun son rythme :

La cafétéria offre un large choix, à toute heure, déclinant vos envies.

Un moment gourmand et de détente à partager, le dimanche matin : **le brunch**.

Le libre-service, la distribution automatique ou pourquoi pas un burger au **CrousTruck** pour assouvir les petites faims.

Au fil des saisons, le restaurant universitaire crée de nouveaux plats qui conjuguent qualité, diversité, équilibre, plaisir.

Des voyages gastronomiques animés autour de repas à thèmes.

Découvertes et curiosité culinaire : semaine chinoise, russe, allemande...

La restauration d'entreprise pour les personnels.



Un événement convivial à organiser ?

... le service à la carte :

Les Crous cultivent aussi l'art de recevoir et contribuent à la réussite de vos réceptions et cocktails.

Pour des événements, colloques et célébrations nos **services traiteur** mettent leur savoir-faire à votre service et vous conseillent dans vos choix.



Bien dans son assiette !

Les Crous ont fait évoluer la restauration étudiante,
et ont élargi leurs offres à des prestations plus spéci-
fiques, comme le grill, la pizzeria, la saladerie ...

Le Resto U

évolue !

Le classique restaurant universitaire, où depuis 1950, chaque étudiant se rend pour déjeuner ou dîner, a beaucoup changé !

Pour répondre à l'évolution des goûts et des pratiques alimentaires, nous avons repensé ces rendez-vous importants qui structurent une journée. Dès aujourd'hui, nos équipes sont à pied d'oeuvre pour faire de ces repas une véritable parenthèse.



L'offre des restaurants et cafétérias universitaires s'est aujourd'hui modernisée et diversifiée: nouvelles formules, nouveaux menus et nouveaux décors...

On y déguste un repas traditionnel, ou pourquoi pas une pizza ou encore une enchilada lors de la semaine mexicaine.

Un cadre convivial, un environnement serein qui ose la couleur. On est bien au restaurant universitaire et on s'y retrouve autour d'un verre, en sortant de la BU.



S'offrir une

parenthèse ...

au CrousTruck, au libre service, ou à l'espace de détente.



Du goût à prix doux

Des produits de choix :
quelques exemples de labels.



Des chefs primés !

Les acteurs de la restauration universitaire cultivent talents et professionnalisme. Inventivité, réactivité et amour du métier sont au rendez-vous.

Les Crous :

le sens du service
et du partage.

Le public au service du public.

Au cœur de nos priorités, le souci de satisfaire les étudiants passe par une écoute et une expertise permanente. **L'équilibre alimentaire pour tous et au meilleur prix** se conjugue avec la valorisation d'une restauration collective de qualité.

Un personnel compétent et formé

qui maîtrise la cuisson longue température : tendreté et valeur conservée des aliments.

Les Crous répondent aux exigences de l'écodurable:

tri des déchets et engagement citoyen au quotidien. Des approvisionnements respectueux de l'environnement :

= **130 t de CO²** non rejetées dans l'atmosphère
+ **50 ha** de cultures fourragères traditionnelles préservées
+ **3 t d'Omega 3** dans les assiettes

Un processus économique équitable.

Étudiants, personnels et enseignants bénéficient de nouvelles prestations dans des lieux rénovés et fonctionnels qui combinent **esthétique et bien-être**.



La proximité, l'écoute, la convivialité, la qualité... **et le choix !**



**Centre national
des œuvres universitaires
et scolaires**

60 boulevard du Lycée
CS30010

92171 Vanves Cedex

01 71 22 97 00

communication@crous.fr

www.etudiant.gouv.fr