

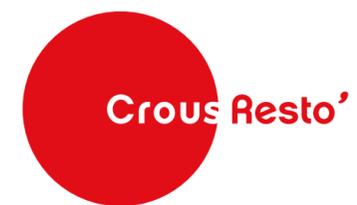
UNE LARGE GAMME D'OFFRES ET DE SERVICES

Du traditionnel plateau repas au Resto' U, aux formules rapides à la Cafet' en passant par la vente à emporter, dégustez vos repas selon vos envies dans les divers lieux de restauration Crous Resto'.

Les Crous ont fait évoluer la restauration étudiante, et ont élargi leurs offres à des prestations plus spécifiques (le grill, la pizzeria, la carte végétarienne) ou plus originale (Crous Truck', Crous Market') pour s'adapter aux besoins et modes de vie des étudiants.

Étudiants, personnels et enseignants bénéficient de nouvelles prestations dans des espaces rénovés, modernisés, fonctionnels et connectés.

Crous Resto' vous offre une cuisine à base de produits frais, réalisée sur place par les chefs et leurs équipes.



C'EST BON DE S'Y RETROUVER



Credits photos: Crous Lorraine, Crous de Paris, Alexandre Rena, Christophe Litalade, Crous Grenoble, Crous Amiens Picardie, Conception graphique: Mission de la communication de l'enseignement supérieur, février - mai 2018.

Avec Écologie
pour les papiers
et le recyclage

CROUS RESTO' POUR TOUS LES GOÛTS ET TOUTES LES OCCASIONS

Crous Resto U', une offre alimentaire diversifiée et équilibrée

Au fil des saisons, le restaurant universitaire crée de nouveaux plats qui conjuguent qualité, diversité, équilibre et plaisir. Le plateau traditionnel est composé de 3 plats (entrée, plat, dessert ou fromage, pain inclus) pour un tarif étudiant à 3,25 euros pour l'année 2017/2018.

Crous Cafet', une pause gourmande à tout moment de la journée

Dans une ambiance conviviale, les cafétérias proposent des offres modulables sur place ou à emporter selon vos envies et votre budget. Petit déjeuner, déjeuner, goûter, brunch le dimanche matin, à tout moment de la journée offrez-vous une pause détente et gourmande.

> Animations et repas à thèmes

Dans de nombreux Crous, pour célébrer des événements festifs (fêtes de fins d'année, nouvel an chinois, chandeleur, etc.), les chefs élaborent pour les étudiants des menus spécifiques et parfois exotiques pour une découverte culinaire « made in Crous » et toujours au tarif étudiant !



Crous Market' - Épicerie Rimbaud - Crous Lorraine

Ce lieu de vie situé au cœur du campus du Saulcy à Metz apporte un service de proximité très apprécié des étudiants, en leur mettant à disposition près de 950 références d'articles : papeterie fruits et légumes, produits d'hygiène et de droguerie, sans oublier la boulangerie, les plats cuisinés et autres sandwiches. C'est aussi un espace d'échange chaleureux, où les étudiants peuvent prendre un repas « sur le pouce ».

Crous & go' et Crous Break' : le libre-service et la restauration automatique pour assouvir les petites faims

Le libre-service : destiné aux étudiants ayant une pause méridienne parfois très courte et qui souhaitent optimiser leur temps. Ils auront par ailleurs bientôt l'opportunité de passer commande en ligne et de récupérer leur commande rapidement via un point de retrait dédié.

Restauration automatique : chaud, froid, sucré, salé, une multitude de gammes pour accompagner vos envies tout au long de la journée.

Crous Truck', la solution tout terrain.

Différentes thématiques y sont proposées : burgers, pizzas, sandwiches... Cela permet d'être au plus près des étudiants sur des zones souvent moins accessibles.

Crous Event' : des prestations traiteurs

Un événement convivial à organiser ? Les chefs des Crous cultivent aussi l'art de recevoir et vous proposent leurs savoir-faire pour vos réceptions, vos cocktails, vos réunions et autres événements. Ils vous conseillent dans vos choix pour une prestation sur mesure. La carte traiteur propose des prestations riches et variées à des prix compétitifs.

Crous Club' : une restauration d'entreprise pour les personnels.

Plus de 30 lieux accueillent à table les personnels de l'enseignement supérieur.

Crous Truck' veggie - Crous Grenoble Alpes

Le Crous Grenoble Alpes surfe sur la vague de la « streetfood » et joue la carte du veggie : des fajitas de légumes, des salades, des sandwiches équilibrés, des box du monde, des pâtisseries bio, mais aussi pour booster votre vitalité des smoothies et des jus de fruits frais. Une bonne façon d'allier nutrition, équilibre et rapidité.



83,3%

DES ÉTUDIANTS INTERROGÉS RECOMMANDENT LA RESTAURATION CROUS

750

STRUCTURES DE RESTAURATION

69

MILLIONS DE REPAS

5 000

EMPLOYÉS

UN ENGAGEMENT QUALITATIF AFFIRMÉ

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. Les élus étudiants participent à des commissions, à des tests de choix de denrées ou préparations.

> Un personnel compétent et formé qui maîtrise la cuisson longue température : tendreté et saveur exhaussée des aliments.

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

> Une participation de leur part chaque année à des concours professionnels, des salons et une formation dédiée spécifique.

> Les Crous répondent aux exigences de l'écodurable : tri des déchets et engagement citoyen au quotidien. Des approvisionnements respectueux de l'environnement :

= 111 t de CO₂ non rejetées dans l'atmosphère
+ 77 ha de cultures fourragères traditionnelles préservées
+ 3,3 t d'Omega 3 dans les assiettes

> Un processus économique équitable.

Grâce à la mutualisation des achats de produits alimentaires, les Crous font entendre leurs voix auprès des fournisseurs et pèsent davantage dans les négociations tarifaires.

Le niveau d'exigence en termes de qualité est élevé, et les achats de proximités et circuits courts privilégiés dans une logique de consommation responsable.

