

Depuis 1962



LYCÉE CLAUDEL



Le restaurant scolaire de votre école

Nous rêvons,
nous réalisons



Bien s'alimenter, ça nourrit l'excellence!

Aramark est fière de servir les petits et les grands du Lycée Claudel dès la rentrée scolaire 2024-2025.

Notre expertise culinaire et nos solutions novatrices nous permettent de proposer une offre alimentaire de qualité, jour après jour.

Contribuer à la santé, au plaisir et à la réussite de vos enfants est un objectif que nous renouvellerons à chaque rentrée scolaire.



Notre équipe à la base de notre succès

Les membres de notre équipe sont engagés, dévoués et ont à cœur le bien-être des élèves et du personnel de l'école.



Louise Raymond
chef gestionnaire

Louise Raymond est une chef gestionnaire expérimentée, forte de 24 ans chez Aramark, où elle a démontré un dévouement remarquable pour satisfaire la clientèle. Diplômée du Collège d'alimentation et d'agriculture d'Alfred, elle a débuté en cuisine pour ensuite gravir les échelons jusqu'à devenir chef-gérante, travaillant dans divers établissements.

Issue d'une famille nombreuse de sept enfants, Louise a développé sa passion pour la cuisine dès son plus jeune âge. Toujours en quête de nouvelles recettes, elle s'est engagée à offrir à ses clients des repas savoureux, principalement faits maison.

En dehors de son travail, elle maintient un équilibre sain avec une routine d'exercice quotidienne et des activités de plein air telles que la pêche, la randonnée et le ski.

Son travail acharné et son engagement envers la réussite lui ont valu une réputation d'excellence dans tous les établissements où elle a travaillé. Louise Raymond incarne les qualités d'une professionnelle accomplie dans la gestion de la restauration, la passion pour la cuisine, le dévouement envers la satisfaction de la clientèle, l'adaptation aux besoins changeants de l'industrie et l'engagement envers un mode de vie sain.

Nos engagements éco-responsables

Nous nous engageons à nourrir vos enfants avec des menus mettant l'accent sur des aliments frais, produits, élevés, cultivés et récoltés localement de manière durable autant que possible.

De plus, 30 % des produits utilisés seront biologiques. Aramark s'assurera de faire bénéficier le Lycée Claudel de son portefeuille de producteurs biologiques à travers le Canada.



En 2024, nous allons plus loin dans notre transition écologique en introduisant en primeur le programme Écosaveur, qui identifie sur les menus, des plats dont les recettes ont été évaluées par le World Resources Institute et qui émettent 38 % moins de gaz à effet de serre que la moyenne nord-américaine.

Qu'est-ce qu'on mange?

Nos menus et nos recettes sont créés en équipe par nos chefs, nos gestionnaires chevronnés et les membres de notre service-nutrition. Leur passion d'offrir des menus sains et savoureux se reflète tous les jours dans les mets cuisinés sur place à partir d'ingrédients aussi peu transformés que possible.

Nous proposons un menu sur un cycle de 4 semaines, élaboré avec rigueur en respectant les politiques alimentaires, le Guide alimentaire canadien et nos engagements envers une alimentation et un approvisionnement sains et durables permettant de réduire notre empreinte écologique.

Notre menu offre deux choix de plats principaux et un choix **végétarien tous les jours**, en plus de présenter ces quelques autres caractéristiques :

- Desserts en grande partie faits sur place à base de produits céréaliers, de fruits et/ou de produits laitiers.

Menu pour tous les élèves de maternelle :

- Un plat principal chaud servi avec légumes et accompagnements (exemple : pommes de terre ou produit céréalier).
- Un dessert du jour, un fruit ou un yogourt.
- Une boisson (lait ou jus de fruits 60 % moins sucré).
- Deux collations.

Menu pour les élèves du CP à la Terminale incluant les membres du personnel :

- Un plat principal chaud servi avec légumes et 3 items parmi les suivants: salade d'accompagnement, soupe du jour, pain et beurre, boisson ou dessert du jour.

ÉCOSAVEUR



LOCAL

L

PÊCHE
DURABLE

PD

VÉGÉTARIEN

VEG

VÉGÉTALIEN

V

AVEC GRAINS
ENTIERS

GE

**POUR FACILITER
LES MEILLEURS
CHOIX,
NOUS UTILISONS
DIFFÉRENTES
ICÔNES.
RECHERCHEZ-LES
SUR LES MENUS.**

Comment faire découvrir nos services à vos enfants?

Nous avons plusieurs options vous permettant de gagner du temps et de faire bénéficier vos enfants des services de restauration.

Voici toutes les informations qui vous seront nécessaires pour inscrire votre enfant au service-repas pour l'année scolaire **2024-2025**.

Le contenu des menus est décrit pour chaque section dans l'encadré vert à gauche.

Petite section de maternelle:

- Carte annuelle de 180 repas complets : 1 462,30 \$

Moyenne et grande section de maternelle:

- Carte annuelle de 180 repas complets : 1 548,00 \$
- Carte de 50 repas complets : 477,50 \$
- Carte de 90 repas complets : 832,50 \$

Tous les élèves du CP à la Terminale et membres du personnel:

- Carte annuelle de 180 repas complets : 1 395,00 \$
- Carte de 50 repas complets : 450,00 \$
- Carte de 90 repas complets : 787,50 \$

Il est possible également de payer les repas à l'unité directement à la cafétéria du Lycée.

Les modes de paiement:

✓ Argent comptant

✓ Débit ✓ Crédit



Nous vous remercions de votre confiance et restons à votre disposition pour toute information complémentaire.

N'hésitez pas à nous contacter :
raymond-louise@aramark.ca

Une Carte Resto prépayée rechargeable en ligne est disponible pour les élèves à partir de la 3^e.

Elle permet de gagner en autonomie en choisissant parmi notre offre alimentaire complète.

Rendez-vous sur notre site **aramarklign.ca/plan-annuel/** afin d'inscrire votre enfant et faire votre choix de forfait. Le paiement pourra **uniquement s'y faire par carte de crédit VISA ou MASTERCARD.**

Notre équipe sera au Lycée le 28 août de 10 h à 18 h pour une réservation sur place!

