



## **QUI SOMMES NOUS?**

Depuis 10 ans la maison KRUSTI, concilie dans son travail la passion de la boulangerie pâtisserie et le raffinement de ses préparations traiteur ainsi que son espace restaurant. Fort d'une équipe de professionnels et d'un savoir-faire qui font la réputation de notre maison, tels et sont ainsi les secrets de la satisfaction clients.

En tant que professionnels de la restauration, spécialiste de la nutrition et notamment infantile, nous sommes de plus en plus contactés par les établissements scolaires pour leur service cantine du fait de notre exigence extrême en termes de traçabilité et de respect des normes garantissant une sécurité alimentaire maximale.

KRUSTI cantine gère ainsi des unités intégrées allant de 100 à plus de 500 couverts par jour.





La Maison KRUSTI ne cesse de grandir et, si sa réputation s'est faite autrefois autour de ses célèbres pâtisseries, le salé a lui aussi toujours eu ses produits emblématiques : les brunchs et autres petit déjeuner, les salades, les sandwichs, Les pizzas, le steak frite... autant de recettes classiques que les connaisseurs de la maison ne cessent de redécouvrir avec plaisir.

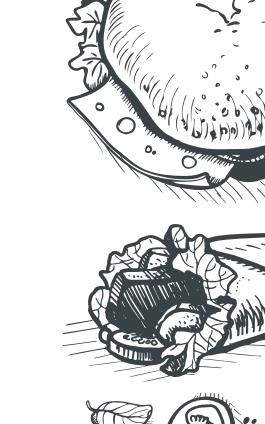
On vient chez KRUSTI pour découvrir une palette picturale inédite, un univers différent, un accueil... une manière de se sentir chez soi.

En choisissant KRUSTI, vous garantissez à vos tout-petits le meilleur pour leur développement au travers de l'apprentissage de la diversification alimentaire :

- Qualité des ingrédients
- Introduction sélective des aliments
- Travail sur les textures
- Valorisation des goûts
- Maîtrise des apports nutritionnels

Vous contribuez aussi à la sensibilisation et la pédagogie et soutenez l'agriculture locale.

En outre, vous faites le choix d'un partenaire de proximité, concerné par vos problématiques quotidiennes.













## QUELLE QUALITÉ NUTRITIONNELLE POUR LES MENUS CANTINE?

Pour améliorer la santé de vos enfants par le biais de la nutrition, et notamment après le constat d'une montée importante de l'obésité et du surpoids chez les enfants, KRUSTI préconise une alimentation équilibrée, ou chaque menu doit contenir Un féculent (en dehors du pain), une crudité et un apport en calcium.

	Maternelle	Elémentaire	Collège - Lycée
Nombre de composantes	4 composantes : un plat principal avec sa garniture (2 composantes) et 2 composantes parmi : entrée / formage / dessert	4 composantes : un plat principal avec sa garniture (2 composantes) et 2 composantes parmi : entrée / formage / dessert	5 composantes : un plat principal avec sa garniture (2 composantes) + une entrée + un formage + un dessert
Entrée	Légume cru et/ou cuit, charcuteries etc. contenant du fromage en dés si pas de fromage au menu	Légume cru et/ou cuit, charcuteries etc. contenant du fromage en dés si pas de fromage au menu	Légume cru et/ou cuit, charcuteries etc.
Plat protidique	Viande, poisson, œuf, plat composé ou plat végétarien	Viande, poisson, œuf, plat composé ou plat végétarien	Viande, poisson, œuf, plat composé ou plat végétarien
Garniture	Légumes verts, légumes secs, féculents ou céréales	Légumes verts, légumes secs, féculents ou céréales	Légumes verts, légumes secs, féculents ou céréales
Produits laitiers	si prévu au menu	si prévu au menu	fromage ou produit laitier (yaourt, petit suisse, fromage blanc)
Dessert	Fruits cuits ou crus, pâtisseries, etc.	Fruits cuits ou crus, pâtisseries, etc.	Fruits cuits ou crus, pâtisseries, etc.



Charte alimentaire caisse des écoles 18ème

