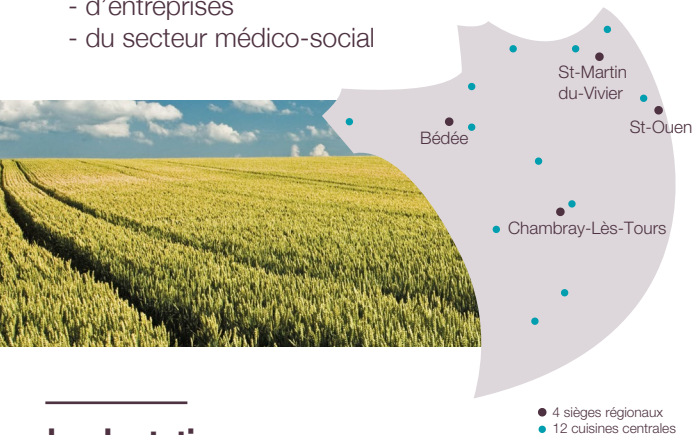


## Groupe familial CONVIVIO

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

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



## Implantation GÉOGRAPHIQUE

Depuis 1982, Convivio, entreprise bretonne basée en Ille-et-Vilaine (Bédée), a su se développer sur le grand tiers ouest de la France. Notre groupe familial à taille humaine privilégiée, la proximité avec ses clients, la qualité des produits et du service.

## Chiffres CLÉS

**+ 30**  
de  
années  
d'expérience

**1<sup>er</sup>**  
groupe  
indépendant  
de restauration  
dans l'Ouest de la France

**240 000**  
convives  
servis chaque jour

**2 000**  
collaborateurs

**2 300**  
clients

**95%** de nos  
clients  
renouvellent  
leur confiance

## Vos animations & REPAS À THÈMES



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

[www.convivio.fr](http://www.convivio.fr)

Convivio BRETAGNE / PAYS DE LA LOIRE  
12, rue du Domaine – 35 137 BÉDÉE – 02 99 06 18 78

Rejoignez Convivio sur les réseaux sociaux !   



LE POIRÉ SUR VIE



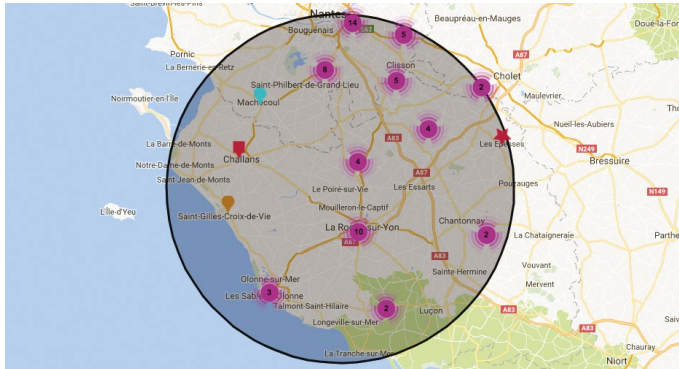
## Votre solution DE RESTAURATION



## Nos producteurs LOCAUX

### Des produits frais :

- Un **référencement de qualité** avec des **fournisseurs régionaux** : VBF, VPF, VF, produit laitier français.
- Le **respect des saisons**
- Nos **recettes «maison» élaborées dans la cuisine de votre établissement** : (salades composées, quiches, potages, pâtisseries, tous les plats chauds...)



### - Quelques exemples

#### **PAIN :**

Boulangerie du Poiré sur Vie (85)

#### **POMMES/POIRES :**

Gaec du Plessis aux Brouzils (85)

#### **LAIT/YAOURT :**

Gaec, Aizenay (85)

#### **MOGETTES :**

La Millière  
Le Poiré sur vie (85)

#### **OEUF :**

Gaec les Brouzils (85)

#### **VIANDES/VOLAILLES :**

VLV à Challans (85), SAMIC à La Chaize-le-Vicomte (85), Béziau à la Jaudonnière (85)



Découvrez la carte interactive sur [www.convivio.fr](http://www.convivio.fr) !

## NOUVEAUTÉ



Retrouvez vos menus, sur [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
Votre code établissement : **ecpesd**

## Nos MENUS

- Élaborés et contrôlés par notre Service Nutrition votre interlocutrice : **en attente**
- Respect de la dernière circulaire ministérielle relative à la nutrition (GEMRCN septembre 2011)
- Adaptés aux différentes catégories de convives
- Équilibrés et variés
- Respect des saisons.
- Composition de la prestation :
  - 1 entrée au choix parmi 3
  - 1 plat (au choix parmi 2 plats) + garnitures (légumes ou féculents)
  - 1 produit laitier (fromage ou yaourt nature)
  - 1 dessert au choix (entremet, pâtisserie, fruit)
  - + 1 pain d'un boulanger local

**Move your plate**, la formule qui permet de manger équilibré... sans en avoir l'air !



Le menu Move Your Plate est élaboré chaque jour en collaboration avec le chef et la diététicienne. Entrée, plat et garniture, produit laitier et dessert sont clairement identifiables par une signalétique spécifique.



En cadeau toutes les 4 à 6 semaines : la fiche recette d'un des plats Move Your Plate au menu.



## Votre chef DE CUISINE



**Xavier  
FOURNIER**



- **Xavier FOURNIER** :
- Passionné par son métier
- Votre interlocuteur au quotidien
- Expérience et formation en restauration traditionnelle et gastronomique
- Formé au respect des normes HACCP

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

# BON APPÉTIT !

