

Communiqué de presse

L'innovation et le talent des Crous étaient à l'honneur au salon Restauco, porte de Versailles-Paris

Le Crous de Lyon a reçu le 29 mars le 2^{ème} prix du trophée de l'innovation initiatives Restauco, rendez-vous de la restauration collective. Ce trophée a pour vocation de récompenser les démarches les plus innovantes des professionnels de l'approvisionnement à l'assiette en passant par le management, les modes d'organisation, les dispositifs responsables tels qu'anti-gaspillage ou encore l'accueil et le bien-être des convives,...

C'est pour ses menus végétariens que le Crous a été sélectionné. Depuis la rentrée, et après une phase d'enquête et de test auprès des usagers de nos restaurants, le Crous de Lyon propose quotidiennement dans tous ses restaurants universitaires un plat complet et équilibré 100% végétarien, à base de protéines végétales, produits laitiers et/ou oeufs. Au menu : lentilles, quinoa, boulgour, pois chiche, haricots rouges et autres délicieuses légumineuses comme base des mets.

Les recettes des plats équilibrés sont composées par les chefs du Crous de Lyon et une diététicienne, en combinant les différents ingrédients, pour respecter les apports énergétiques et alimentaires nécessaires.

Le Crous de Lyon mène avec les autres Crous une réflexion au niveau national pour enrichir les recettes et produits proposés, notamment avec les autres Crous la gamme des légumineuses et des céréales complètes ou semi-complètes. Il s'agit de varier les apports en protéines, d'agir pour l'environnement, d'améliorer la santé de tous, tout en respectant l'équilibre alimentaire et les apports nécessaires pour chacun, en proposant des recettes ne nécessitant aucun complément alimentaire.



Anne Baume, directrice de la restauration, et Christophe Morand, coordinateur technique restauration du Crous de Lyon © Mission communication du Crous

Restauco a également accueilli les deux lauréates du 1^{er} prix du concours 2016 « Elles ont du talent » du salon Equiphôtel : Laetitia Remazeilles et Marine Andrault. Elles ont cuisiné des noix de Saint-Jacques, des choux, laissant une place pour un dessert à la guimauve. Laetitia Remazeilles, cuisinière au pôle gastronomie et Marine Andrault, apprentie pâtisserie, travaillent au Crous de Poitiers.



Marine Andrault et Laetitia Remazeilles © Mission communication du Crous

A propos de Crous et du Cnous ..

Créé par la loi du 16 avril 1955, les Crous ont pour vocation de favoriser l'amélioration des conditions de vie et de travail des étudiants. Le Centre national des oeuvres universitaires et scolaires (Cnous) et les vingt-huit Centres régionaux des oeuvres universitaires (Crous) constituent un réseau dont la mission sociale (bourses sur critères sociaux, aides financières) s'étend à tous les services de proximité de la vie quotidienne des étudiants (restauration, logement, culture...). Leur ambition est d'être à la disposition des étudiants dans les principaux moments de leur vie universitaire : informations, accueil et orientation, aides sociales, recherche d'emplois temporaires, activités culturelles, accueil des étudiants étrangers, etc.

Contacts

Cnous : Pascale Koller - Tél. 01 71 22 97 20
pascale.koller@cnous.fr

Crous de Lyon : Aurélie Brousse – Tél. 04 72 80 13 32 –
aurélie.brousse@crous-lyon.fr

Crous de Poitiers : Arnaud Vinet – Tél. 05 49 44 53 03 –
arnaud.vinet@crous.poitiers.fr

