

Trois lettres qui veulent dire beaucoup la RSE* par class'croute

Trois lettres pour traduire un programme fort.
Trois lettres qui nous engagent vis-à-vis de vous et de l'environnement.
Trois lettres pour valoriser les circuits courts, le préparé maison, la transparence,
la réduction de nos emballages ou encore la transformation de l'entreprise.
Notre programme RSE, c'est avant tout trois lettres pour agir.
On vous explique.

6

Cela commence par... des assiettes au goût des saisons qui répondent à vos besoins spécifiques.

Une carte originale qui respecte la saisonnalité des produits.
Des recettes adaptées à tous les régimes alimentaires avec une offre végétarienne de plus en plus élaborée.
Pour les clients suivant des régimes sans lactose ou sans gluten, 35 % de notre offre en est naturellement dépourvue.

Imposer des standards qualité supérieurs aux exigences de la loi grâce à notre charte "Clean Label".

Nous nous assurons que 100 % de nos recettes excluent l'utilisation d'ingrédients contenant 50 additifs et 7 huiles jugés controversés, car ils peuvent avoir des effets néfastes sur notre santé selon les experts.

Mais aussi agir pour moins gaspiller...

Plus de 35 % de nos restaurants travaillent avec les associations Too Good To Go et Phénix pour ne plus jeter les invendus (43 000 repas sauvés depuis 2019).

... et mieux emballer.

Nos gobelets et nos saladiers sont en carton, leurs couvercles en plastique recyclé. Quant à nos vv, ils contiennent 0 % de plastique.

Nos couverts sont en bambou dans les coffrets Classic et Premium. L'arrêt des sets de table en papier nous permet d'économiser 4 tonnes de papier par an.

L'écoconception de nos emballages, c'est une économie de 50 tonnes de plastique par an.

Et nous testons en ce moment des contenants 100 % réutilisables dans quelques-uns de nos restaurants pilotes.

Vous voulez nous aider à aller encore plus loin dans la démarche ?

Choisissez de ne pas recevoir de couverts lors des commandes en ligne ou réutilisez nos sacs écocitoyens !
Nous vous proposons aussi de garder votre sac de livraison : à chacune de votre visite, il est tamponné et vous donne droit à une offre spéciale dès votre dixième visite !

Et notre communication dans tout ça ?

La plupart de nos supports publicitaires sont imprimés sur un papier labellisé Imprim'Vert*. Une certification qui garantit la gestion durable des forêts au niveau environnemental, économique et social. Quant à nos cartes, elles se lisent surtout en format numérique et uniquement sur papier recyclé en version imprimée.

Qu'en est-il de notre empreinte carbone ?

Livrer votre déjeuner au bureau reste un service fidèle à nos valeurs.
Pour cela, notre flotte vient vous livrer depuis le restaurant le plus proche.
Nous avons mis en place une offre digitale qui vise à réduire les flux de livraison (commandes groupées, frigos connectés, etc.).

Accompagner les personnes en situation de handicap

Depuis plus de onze ans, nous sommes fiers de travailler avec L'ESAT La Pyramide. Cet établissement de services ou d'aide par le travail offre à 86 personnes la possibilité d'exercer une activité professionnelle dans des conditions adaptées.

*RSE : Responsabilité Sociétale des Entreprises

OFFRE PDJ



PDJ :

Un café ou un thé

3 mini-viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins pur beurre)

1 verre de jus d'orange 20 cl.

Prix : 3 €



BUN:

Buns feuilletés pur beurre au bacon, sauce César, œuf poché.

Prix : 5 €

OFFRE SANDWICH



Chèvre-moutarde-miel :

Baguette Label rouge, fromage de chèvre, mayonnaise moutardée, miel, noix et roquette.

Prix : 4,5 €



Thon-mayo :

Baguette Label rouge, miettes de thon, mayonnaise, tomate, œuf dur, batavia, pesto et basilic frais.

Prix : 4,5 €



Jambon-fromage :

Baguette Label rouge, jambon cuit d'origine française, meule du Doubs, mayonnaise et batavia.

Prix : 4,5 €



Jambon- beurre :

Baguette Label rouge, jambon cuit d'origine française, et beurre.

Prix : 4 €

OFFRE PLAT



Tikka massala (360 g) :

Filet de poulet d'origine française en salaison, sauce tikka et riz basmati.

Prix : 6,5 €



Penne Arrabiata (360 g) :

Pâtes penne à la sauce arrabiata, fromage et basilic.

Prix : 6,5 €



Tortelloni ricotta-épinards (360 g)

Tortelloni à la ricotta et aux épinards, crème tomatée et grana padano AOP

Prix : 6,5 €



Penne jambon-cantal AOP (400 g)

Pâtes penne au jambon cuit d'origine française, crème et cantal AOP

Prix : 6,5 €

OFFRE PLATEAU REPAS



BASSE COUR – (entrée – plat – dessert) Prix : 11 €

Entrée : Mini moricette® (pain façon Bretzel) garnie au thon, sauce au citron, olive noire confite et pousses d'épinard - Plat : Salade de pommes de terre grenaille à la sauce César, poulet, tomates, œuf dur et graines de courge - Dessert du moment



MARAICHER – (entrée – plat – dessert) Prix : 11 €

Entrée : Pancake au sarrasin et caviar d'aubergines, olives noires confites, tomates mi-séchées - Plat : Salade piémontaise végétarienne - Dessert du moment



PECHEUR – (entrée – plat – dessert) Prix : 11 €

Entrée : Salade de carottes râpées et zestes de citron jaune - Plat : Salade de riz basmati au thon, œuf dur, olives noires confites, haricots verts, artichauts grillés, tomates cerise - Dessert du moment



BOUCHER – (entrée – plat – dessert) Prix : 11 €

Entrée : Duo de madeleines pesto et olives, pousses d'épinard et sauce au fromage blanc et aneth - Plat : Salade de fusilli au pesto, émincé de bresaola, billes de mozzarella, tomates mi séchées et crème balsamique - Dessert du moment