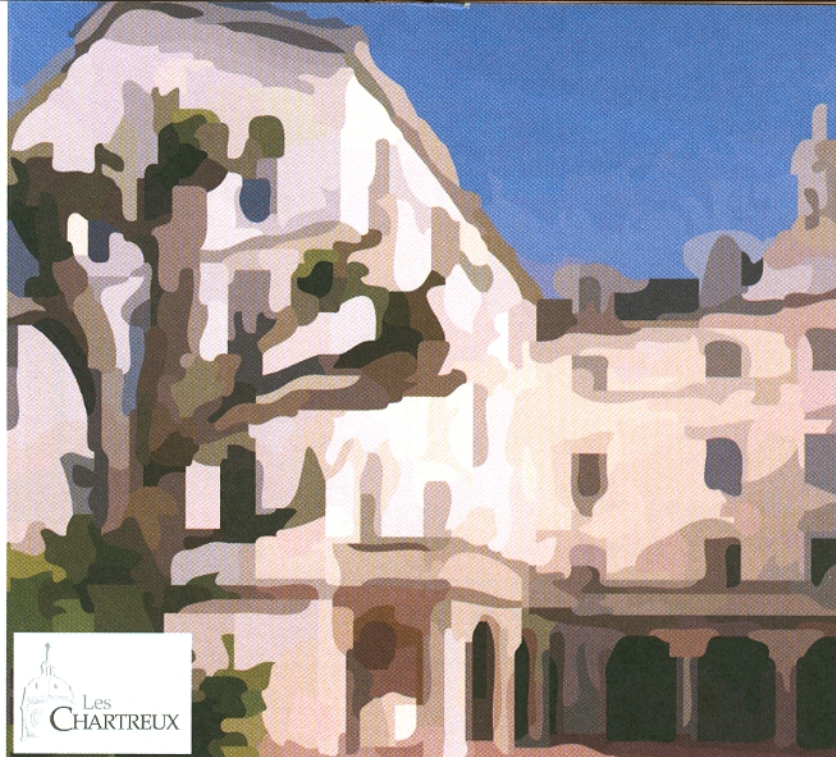


Spécial ouverture



L'institution des Chartreux

Qui d'entre nous (je m'adresse tout particulièrement aux Lyonnais) ne connaît pas l'Institution des Chartreux, ensemble scolaire catholique enseignant de la maternelle aux classes supérieures (Bac +2). Sa renommée, liée entre autre à l'excellence de ses résultats, s'étend bien au-delà des portes de notre ville. Le taux de réussite d'obtention du Baccalauréat et du Brevet est de 100 % et depuis 2004, aucun élève des Chartreux n'a été recalé au baccalauréat, ni convoqué aux épreuves de rattrapage. Cela laisse rêveur les parents que nous sommes ...

L'établissement historique situé à la Croix Rousse, dont les bâtiments et l'église imposent le respect et l'ambiance studieuse des lieux, a choisi MILLE ET UN REPAS pour assurer sa restauration. Il faut croire que la gastronomie collective® correspond au niveau d'exigence demandé aux élèves et professeurs qui en attendent tout autant de la prestation de restauration.

Vingt personnes réparties matin et soir assurent la production et le service des 2 200 repas/jour. Pas moins de six points de distribution pour répartir au mieux les convives. Vaiselle « classique » pour remplacer la jetable utilisée auparavant, création d'un poste de pâtissier pour offrir des desserts maisons, dont le choix augmente au self tout comme les entrées ; serveuse pour les repas de Direction, voici quelques exemples de rigueur chez MILLE ET UN REPAS qui répondent aux attentes de l'Institution des Chartreux.

MILLE ET UN REPAS avec la gastronomie collective, en respect de ses valeurs appliquées au quotidien, offre une prestation adaptée. Nous accueillons cette nouvelle équipe et saluons l'implication et le professionnalisme dont elle a fait preuve lors de cette ouverture.

**Delphine
DUBOST**

