RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

les Crous

Le Crous de Poitiers remporte le prix du concours national Serbotel de la restauration collective autogérée

Publié le 24 novembre 2023, Mis à jour le 24 novembre 2023
Catégorie(s) : Se restaurer



Félicitations à Damien Jonquet et Grégory Houssine du Crous de Poitiers pour avoir remporté le premier prix du concours national Serbotel de la restauration collective autogérée !

Le 24 octobre dernier a eu lieu le concours national Serbotel de la restauration collective autogérée. Sur les 12 équipes sélectionnées, 5 équipes étaient issues de restaurants du Crous de Lyon, Strasbourg et Poitiers.

Cette sélection et ce premier prix reflètent l'expertise des équipes de restauration des Crous, mobilisées chaque jour au service des étudiants.

Ce sont des milliers de repas faits maisons, sains et équilibrés qui sont servis chaque jour dans nos restaurants universitaires aux tarifs très sociaux de 1euros pour les étudiants boursiers ou précaires ou de 3,30 euros pour les autres.

Engagés en faveur de la transition écologique et de la lutte contre le gaspillage, les Crous ont adhéré à la démarche *Mon restau responsable*©. Nos restaurants proposent chaque jour plus de 150 recettes végétariennes

Le Crous de Poitiers remporte le prix du concours national Serbotel de la restauration collective autogérée

Publié le 24 novembre 2023, Mis à jour le 24 novembre 2023
Catégorie(s) : Se restaurer

et nous privilégions des ingrédients de saisons, issus de filières éco-responsables ou les circuits courts. Ainsi, nos viandes de porc, de dinde et de poulet sont labélisées Bleu Blanc Coeur et les cafés et thés sont issus du commerce équitable.

En 2022, nous avons accueilli 59.2 millions de convives et servi 35 millions de repas à tarif social.