

Notre cuisine, votre plaisir

Nos formules, votre choix

À votre service!

Pour le plus grand plaisir de vos papilles, les chefs préparent chaque jour des menus traditionnels, équilibrés et gourmands.

DES PLATS MAISON

cuisinés avec des produits régionaux, frais et de qualité.

Des menus élaborés dans le respect d'une alimentation durable et saine.

Des recettes à base de matière première brute dont la provenance et la qualité sont totalement maîtrisées.

DES PRODUITS LABELLISÉS ET CERTIFIÉS

français et sans OGM

Des viandes Label rouge.

Des poissons Pêche durable

Des œufs issus exclusivement de l'élevage en plein air.

• **Plus de 25 % des produits bio** (légumes, féculents, laitages).

UN MENU VÉGÉTARIEN PROPOSÉ UNE FOIS PAR SEMAINE

afin de contribuer à l'essor d'une **alimentation plus responsable, moins énergivore.**

L'alimentation végétarienne basée sur des fruits, légumes, céréales et légumineuses exclut toute chair animale (viande, poisson).



« *Nous jouons sur les couleurs, les saveurs et le goût* »

Repas végétariens, éco-responsables : nous proposons un « bien manger autrement » et nous accompagnons les usagers dans cette démarche. Récemment, nous avons concocté des spaghettis bolognaise avec du soja protéiné: grand succès! Nous jouons sur les couleurs, les saveurs et le goût... et la satisfaction est visible. Les assiettes nous reviennent toujours vides!

ANNE MARSOLLIER
Cheffe de cuisine au restaurant
Les Épinettes (17^e)



« *C'est une fierté d'offrir des repas savoureux, de saison et bio!* »

Nous proposons de plus en plus de bio depuis quatre ans, des produits frais, de saison et en circuit court. La viande bovine est labellisée et certifiée française et le poisson, issu de la pêche durable. Nous avons aussi mis en place le tri des déchets alimentaires. C'est une fierté d'offrir des repas savoureux, de saison et bio!

FRANTZ ROSINE
Chef de cuisine au restaurant
Les Artistes (14^e)



« *Les agents sont attentionnés, et l'équipe de cuisine nous gâte!* »

Bénéficiaire d'une carte de la Maison départementale des personnes handicapées (MDPH), j'ai accès aux restaurants Émeraude. Je déjeune aux Épinettes depuis deux ans, l'ambiance est sereine, sympathique et les agents sont attentionnés. L'équipe de cuisine nous gâte avec un large choix de menus variés. Le dernier repas végétarien a régalié mes papilles!

CATHERINE PENNEQUIN
Usagère du restaurant
Les Épinettes (17^e)



« *Chaque midi, je sais que je vais retrouver mes compagnons de table!* »

Cela fait une dizaine d'années que je fréquente Saint-Éloi. Je me sens très bien ici : la salle est grande, la vue agréable. Chaque midi je sais que je vais retrouver mes compagnons de table, et les serveurs nous accueillent très gentiment... Bien manger dans un joli cadre et une ambiance conviviale : que demander de plus ?

ANDRÉE COUDERT
Usagère, restaurant self-service
Émeraude Saint-Éloi (12^e)

Pour répondre à vos besoins ou à vos envies, la restauration Émeraude vous propose 3 formules de service.

SÉRÉNITÉ

Service à table : installez-vous à la place de votre choix, le personnel de salle vient à votre rencontre vous présenter les menus du jour et vous servir.

RAPIDITÉ

Libre-service : composez vous-même votre menu, avec au choix entrée, plat, fromage et dessert. Prenez place où vous le désirez, le personnel reste à votre service pour vous aider.

LIBERTÉ

Repas à emporter : rendez-vous dans le restaurant de votre choix, sélectionnez vos plats cuisinés. Ils seront conditionnés pour vous permettre de les transporter facilement.



Nos restaurants Émeraude sont ouverts du lundi au vendredi de 11 h 30 à 13 h 15 et certains jusqu'au samedi (voir carte au dos).

La carte Paris restauration

Pour accéder aux restaurants, vous devez être en possession de la carte Paris Restauration.

Retirez le formulaire de demande dans votre CASVP d'arrondissement ou téléchargez-le sur Paris.fr.

Le prix du repas est calculé en fonction du montant de votre imposition.

• Pour une personne percevant les minimas sociaux, le prix du déjeuner est de 3,05 €.

• Pour une personne dont le montant de l'impôt est inférieur à 380 €, le prix du déjeuner est de 5,38 €.



Pour les Parisien·nes de plus de 65 ans (ou de 60 ans en cas d'inaptitude au travail) ou en situation de handicap. Renseignez-vous auprès de votre Centre d'action sociale d'arrondissement ou sur Paris.fr