**DP RSE – SÉLECTION RESTAURATION**

**METRO s’engage pour une restauration plus durable**

Conscient des enjeux environnementaux actuels, METRO s’engage en élargissant sa gamme de produits et de services responsables tout en accompagnant les restaurateurs dans leur transition durable. Une démarche que METRO partage avec des partenaires exigeants tels que Labeyrie, Danone, Harrys ou encore Nestlé.

*- PAGE DE GAUCHE –*

**Recettes végé : une saine inspiration**

*ou*

**Craquez pour nos recettes végé’ !**

Pour passer au durable en « douceurs », METRO vous propose deux recettes végétales aussi saines que gourmandes conçues en collaboration avec le chef Johann HERTAULT.

RECETTE SMASH BURGER FRAICHEUR

Portion : 10 personnes

Ingrédients :

* Pain burger : 10 pains (1 par personne = 77g) + LOGO BARILLA
* Houmous de Betterave : 350 g (environ 35 g par burger) + LOGO Labeyrie
* Alpro Cooking Soja : 400 g + LOGO Danone

Nutriscore B

Coût portion : XX€/personne

Burger Brillant 77 g

HARRYS/BARILLA

Réf. : 306581

~~XX€~~ XX€

Houmous Betterave 500 g

LABEYRIE

Réf. : 300294

~~XX€~~ XX€

Alpro Cooking Soja 1 L

DANONE

Réf. : 263651

~~XX€~~ XX€

RECETTE RISOTTO CRÉMEUX AUX LÉGUMES

Portion : 10 personnes

Ingrédients :

* Crème Excellence 35% : 150 g + LOGO Savencia
* Dés de Boursin : 150 g (environ 5 cubes par personnes) + LOGO Bel
* Bouillon de légumes : 1,5 L (soit 22,5 g de bouillon déshydraté à diluer) + LOGO Nestlé Profesionnal

Nutriscore B

Coût portion : XX€/personne

Crème Excellence 35%

SAVENCIA

Réf. : 236186

~~XX€~~ XX€

Dés de Boursin 750 g en surgelé

BEL

Réf. : 243912

~~XX€~~ XX€

Légumes Maggi Boîte de 1 kg pour 66 litres

NESTLÉ PROFESSIONAL

Réf. : 174234

~~XX€~~ XX€

*- PAGE DE DROITE –*

**Une cuisine plus verte pour une cuisine plus responsable !**

À l’heure où les consommateurs deviennent des consomm’acteurs, la restauration se transforme : plus responsable, plus locale, plus engagée. Pour relever ce défi, METRO se tient aux côtés des restaurateurs et des professionnels des métiers de bouche, et **met à votre disposition des solutions concrètes, accessibles et efficaces pour faire évoluer vos pratiques et renforcer l’impact positif de votre établissement.**

**UN SITE DEDIE POUR AGIR DURABLEMENT : MON RESTAURANT PASSE AU DURABLE**

Vous y trouverez

* **Des outils, astuces et nouveautés** pour développer des solutions responsables adaptées à votre quotidien.
* **Un diagnostic gratuit**, en partenariat avec FIG, pour évaluer en 5 minutes votre impact environnemental et identifier les économies réalisables.
* **Des solutions sur mesure** pour adopter de nouvelles pratiques éco-responsables, quel que soit votre profil d’établissement.
* **Une rubrique "Carte Durable"** avec des conseils pratiques autour de thématiques concrètes : alternatives au café, valorisation des herbes aromatiques françaises, cuisine sans cuisson, ou encore adoption de pratiques de pêche durable.
* **Des articles pédagogiques** sur les grandes thématiques du durable, pour vous accompagner étape par étape :  
  *Comment optimiser la gestion de ses biodéchets ?*  
  *Comment adopter facilement des pratiques anti-gaspi ?*

**DES PRODUITS PLUS RESPONSABLES POUR UNE CUISINE PLUS PROPRE**

Chez METRO, nous vous proposons un large choix de produits d’entretien écologiques et certifiés :

* Des nettoyants aux labels **Ecocert**, **Ecolabel Européen** ou **norme française NF**,
* Des emballages **biodégradables** ou **réutilisables**,
* Des solutions pour **réduire votre consommation d’énergie** : éclairage, ventilation, matériel performant, agencement éco-responsable…  
  Chaque solution vise à vous aider à limiter concrètement votre impact environnemental.

**DES SERVICES ENGAGES POUR ALLER PLUS LOIN**

Avec l’aide de partenaires reconnus, METRO vous propose des solutions clés en main pour intégrer plus de durabilité à votre quotidien :

* **Réduire vos invendus** avec *Too Good To Go*,
* **Trier vos biodéchets** avec *Suez*,
* **Adopter la consigne** avec nos prestataires locaux.

ENCART

**METRO, partenaire de la Grande Semaine Végétale**

Du 26 septembre au 9 octobre, METRO s’engage aux côtés de **Make.org** pour soutenir une alimentation plus végétale et responsable.  
Affichez vos engagements dans votre établissement et apposez le logo officiel de l’opération « La Grande Semaine Végétale ».

**Ensemble, cultivons notre fibre responsable !**