

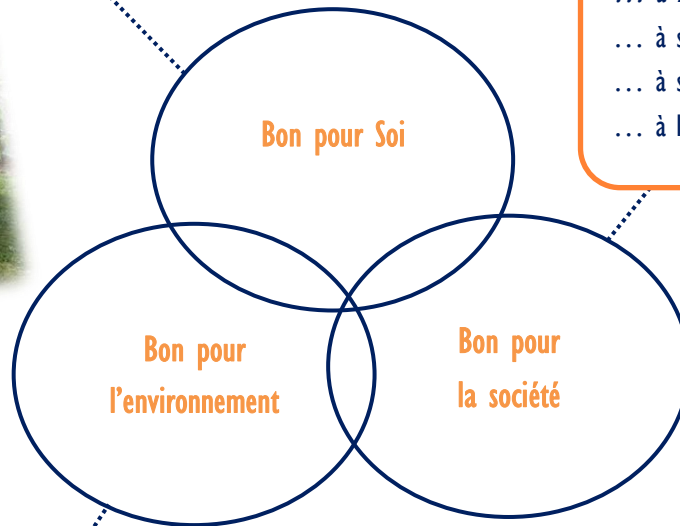
PAR MONTS & PAR METS...

... investit et s'engage ...



- ... à sélectionner des produits frais, de qualité et de saison
- ... à privilégier les circuits courts
- ... à créer une cuisine entre gourmandise et équilibre

- ... à bien nourrir à un juste prix
- ... à soutenir les créativités locales
- ... à s'impliquer dans sa communauté locale
- ... à limiter le gaspillage alimentaire



- ... à préserver les ressources en sélectionnant des matières premières issues d'une agriculture paysanne
- ... à produire et consommer une énergie électrique principalement solaire
- ... à cultiver un potager familial partagé avec sa clientèle
- ... à recycler et valoriser ses déchets organiques
- ... à modérer ses déplacements
- ... à réduire ses emballages à usage unique
- ... donc à limiter l'empreinte écologique et environnementale de l'entreprise



...vers une restauration durable.