



Au Pays de Saint Jean de Monts, une démarche collective 100 % environnement

AU RESTAURANT

L'ESTRAN

L'Estran

Nous nous engageons...

DECHETS

- Le tri sélectif des ordures est organisé
- Récupération des bouchons en liège et en plastique
- Pailles distribuées sur demande uniquement et en bambou
- Utilisation d'un composteur
- Installation d'un poulailler pour les déchets organiques et préparation culinaire

EAU

- Récupération des eaux de pluie pour l'arrosage des plantes
- Utilisation de l'eau du puit pour une partie du restaurant
- Eau du robinet servie en carafe
- Utilisation d'un lave-verres osmoseur avec séchage naturel

ENERGIE

- ePack Hygiène utilisé pour la régulation de la réfrigération, les DLC (date limite de consommation) et la gestion générale de la cuisine

POLITIQUE D'ACHAT

- Préférence pour les fournisseurs locaux et les produits issus de circuits courts
- Label Cuisine Montoise : promotion de la cuisine vendéenne traditionnelle
- Gestion responsable et raisonnée de carte. Les produits sont sélectionnés afin d'en créer plusieurs recettes et ainsi proposer de nombreux plats de qualité.
- Viande 100% locale

SOCIAL

- Obtention du label Tourisme et Handicap (4 déficiences)
- Mise en place d'une politique RSE pour améliorer les conditions de travail en cuisine
- Bouchons en liège et en plastique reversés à Vendée Cancer Solidarité
- Accueil des familles facilité
- Engagement auprès de jeunes et de la formation professionnelle : maître d'apprentissage.

Le Pays de Saint Jean de Monts et ses partenaires s'engagent pour vous proposer des vacances respectueuses de l'environnement

NOTRE ACTU

Possibilité d'avoir la carte en téléchargement ou par QR Code sur votre téléphone : diminution de l'utilisation de papier.



LE + ÉCOLO

Gourmet bags proposé aux clients afin de réduire le gaspillage alimentaire

CONTACT

L'Estran
55, rue de Saint Jean de Monts
85 690 NOTRE DAME DE MONTS
Tél. : 02 51 58 86 48
www.restaurantlestran.com





Au Pays de Saint Jean de Monts, une démarche collective 100 % environnement

CAMPSITE

L'ESTRAN

L'Estran

Focus on our commitments...

WASTE

- Selective sorting
- Recycling plastic caps and corks
- Straws are made of bamboo and given out on demand
- Composter
- Installation of a henhouse for organic food waste

WATER

- Rain water is used to water the plant
- The restaurant draws its water from a well
- Tap water is served in a jug
- Osmosis unit and natural drying to clean the glasses

ENERGY

- «ePack Hygiène» to regulate the cold rooms, expiration dates of the products and the kitchen management

PURCHASE

- Menus are thought in advance and managed reasonably. Products are chosen in order to create several recipes and thus offer you quality dishes
- Local producers and local distribution channel are favoured
- Cuisine Montoise certified: enhancing traditional cuisine made in Vendée
- Menus and products are thought in advance and managed reasonably in order to offer you quality dishes
- Our meat is 100% locally produced

SOCIAL

- Tourism and Disability certified (4 deficiencies)
- CSR policy to improve work conditions in the kitchen
- Involvement with young people and professional training: supervisor
- Plastic caps and corks are given to Vendée Cancer Solidarity Association
- Family with kids welcome

We and our partners are fully committed to offering you a holiday that respects the environment.

NEWS

Menu available for downloading or by QR Code on your smartphone: decrease of paper use



OUR ECO EXTRA

To avoid food waste, doggy bags are offered to our clients

CONTACT

L'Estran
55, rue de Saint Jean de Monts
85 690 NOTRE DAME DE MONTS
Tél. : 02 51 58 86 48
www.restaurantlestran.com

More information about this environmental initiative and the commitments of professionals can be found on en.paysdesaintjeandemonts.fr

