

Qu'est-ce que signifie exactement « Pulse on Dining »?

Pulse on Dining a été développé à la suite de deux années d'évaluation des repas sur place et des restrictions liées aux **forfaits habituels des tableaux d'affichage** qui permettent d'offrir *une variété et une flexibilité limitées* et **des systèmes de débit** qui représentent *une faible valeur ajoutée* ainsi qu'une *diminution de la valeur et de la satisfaction du consommateur* puisque ces mécanismes se base principalement sur l'offre de programmes de vente au détail.

Pulse on Dining (PoD) apporte une solution aux problèmes que représentaient les anciens modes des repas sur place et des systèmes de débit en offrant *une expérience de repas* en continu **composés de** tout-ce-que-vous-voulez-manger et qui répond au style **de VIE, aux VALEURS, aux exigences élevées de QUALITÉ et de FLEXIBILITÉ** de l'étudiant d'aujourd'hui.

Est-ce que je pourrai apporter de la nourriture?

Avec un tel service et tous les avantages qu'il offre, il ne nous est pas possible de permettre aux invités d'emporter un repas. Mais voici ce que nous faisons pour des étudiants tels que vous. S'il vous est impossible de venir à la salle à manger pendant une certaine période de temps, nous serons heureux de vous préparer des repas pour emporter. Pour ce service, contactez Cynthia LeBlanc, directrice des services alimentaires.

Puis-je emmener des invités à la salle à manger?

Les invités sont toujours les bienvenus à la salle à manger, ils devront payer leur repas à l'entrée. Veuillez prendre note que les forfaits de repas des étudiants sont destinés à leur usage exclusif et ne sont pas transférables. Les membres de la famille et les amis en visite doivent payer en argent comptant.

Quelle différence y a-t-il entre « Pulse on Dining » et les forfaits précédents?

PoD s'adresse à toute la communauté universitaire afin qu'elle puisse en bénéficier comme le permettait le forfait précédent, mais la **principale différence** réside dans le fait que vous payez un seul montant pour toute l'année et chaque jour vous pouvez manger aussi souvent que vous le souhaitez. Lorsque vous êtes entré dans la salle à manger, vous êtes libre de rester aussi longtemps que vous le souhaitez et vous pouvez manger tout ce que vous voulez à ce moment.

Que vous soyez un étudiant habitant sur le campus et possédant un forfait de repas de 7-jours ou un étudiant qui se déplace en transport en commun, il suffit de montrer votre carte d'identité aux responsables de la salle à manger.

Le forfait PoD est plus flexible que les anciens forfaits offrant 14 ou 19 repas. C'est un fait! L'accès illimité et l'offre de repas selon le mode tout-ce-que-vous-voulez-manger vous permet d'entrer dans la salle à manger au moment souhaité. Fini la course pour atteindre la salle à manger ou l'inquiétude de trouver les plats vides.

Je suis un étudiant qui n'habite pas sur le campus, puis-je participer au forfait « Pulse on Dining » à la salle à manger?

Absolument! Nous souhaitons la bienvenue à tous les étudiants, les invités, **le personnel** et les membres de la faculté. Nous aurons une caisse à la porte pour la tarification des repas. Afin d'ajouter de la valeur à notre service, nous aurons un choix de forfaits de repas pour les étudiants qui ne résident pas sur le campus; veuillez contacter Cynthia LeBlanc au numéro 902 769-3795. Vous pouvez aussi la rencontrer à la salle à manger.

### Que signifie « Destination repas »?

Destination repas signifie la mise en place d'un lieu sur le campus qui offre plus que de la simple nourriture. Il devient plutôt un site de convergence de la communauté sur le campus; un lieu qui représente votre endroit de rencontres, d'échanges, d'apprentissage, de plaisir, de relaxation, le tout dans un environnement permettant de vous alimenter. Il s'agit de créer un espace où les gens souhaitent se retrouver.



monGarde-manger et LACUISINE à l'université St. Michael's



### Qu'est-ce que *monGARDE-MANGER* et comment fonctionne-t-il ?

*monGARDE-MANGER* est « votre place » ou « votre cuisine » à l'extérieur de la maison. Ceci permet de personnaliser vos repas, vous facilite l'adaptation à vos préférences alimentaires et offre un accès idéal au partage d'expériences culturelles et culinaires. En gros, il s'agit de votre « cuisine libre-service » entretenue par Chartwells afin d'assurer la disponibilité des produits et des équipements ainsi que la propreté des lieux et le respect des normes sanitaires et de sécurité.

Nous remplissons le réfrigérateur avec les aliments de base, vous venez dans *monGARDE-MANGER* et vous vous servez vous-même. Cuisinez-les! Donnez-leur du piquant! Partagez-les avec vos amis! Une liste d'épicerie vous permettra même d'inscrire les aliments que vous souhaitez vous procurer et que nous pourrions rendre périodiquement disponible dans *monGARDE-MANGER*.

Salle à manger de l'Université Sainte-Anne...

quelque chose pour chacun

## Foire aux questions Nutrition

### De quelle façon le forfait PoD permet d'améliorer la valeur de son alimentation?

Il y a plusieurs avantages à choisir le forfait PoD, qu'il s'agisse de la qualité, de la variété ou des options de mets sains, tous vous permettent de **réduire le stress** associé au fait de manquer d'argent pour vos repas et de vous résoudre à manger des repas néfastes pour votre santé dans une tentative d'économiser de l'argent. Puis il y a l'actuelle valeur du dollar et de la monnaie associée au fait de ne pas avoir à payer les prix au détail toute la journée. Le forfait PoD invite les étudiants à s'asseoir, à relaxer et à avoir du plaisir à déguster leur repas pendant que Chartwells s'occupe des détails. Lorsqu'ils ont franchi les portes de la salle à manger, ils ont la possibilité de sélectionner parmi un choix de plusieurs repas nutritifs préparés ou d'élaborer leur propre repas dans la section *monGarde-manger*, sans le souci de devoir faire les courses ou de laver la vaisselle. Le forfait repas selon un mode d'accès illimité permet aux étudiants de tirer le meilleur de leur forfait resto en visitant la salle à manger aux moments de leur choix et aussi souvent qu'ils le souhaitent. Le forfait « mangez toute la journée » supprime les frustrations qu'apporte le fait de manquer l'heure du repas.

### Est-ce que nous pouvons être informés des valeurs nutritionnelles?

Notre menu sera disponible sur notre site Web à l'adresse [www.dineoncampus.ca/usainteanne](http://www.dineoncampus.ca/usainteanne). Les recettes que nous utilisons et qui sont liées à nos recettes de base standard permettent de faire la liste du contenu nutritionnel. Nous prévoyons en faire l'annonce par la distribution de dépliants d'information et des feuillets-conseils afin de présenter nos aliments et nos mets spéciaux inscrits au menu.

### Comment vous ajustez-vous aux restrictions alimentaires particulières?

Nous nous engageons à répondre aux besoins alimentaires particuliers des étudiants et pour y parvenir les chefs et les directeurs des services alimentaires se feront un plaisir de rencontrer les étudiants pour discuter de leurs besoins. Veuillez contacter Cynthia LeBlanc au numéro 902 769-3795.

Lorsque nous connaissons vos besoins, nous concevons un forfait d'approvisionnement ou de substitution possible de produits. Notre style de service pour **LACUISINE** et **monGARDE-MANGER** nous permet d'offrir une flexibilité qui facilite votre expérience culinaire.

La beauté de **monGARDE-MANGER** se reflète dans le fait qu'il s'agit réellement de VOTRE PLACE qui sera approvisionnée quotidiennement, en produits destinés à répondre aux besoins de certaines exigences alimentaires. Vous avez la possibilité de faire vos propres pâtes, smoothies, mets sautés ou omelettes selon votre souhait et vos recommandations nutritionnelles.

### Comment les options du forfait resto permettent d'offrir de la variété aux étudiants?

Nos menus et nos recettes sont vérifiés par les diététiciens de Chartwells et ont été conçus de façon à respecter le *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*. Ceci a demandé l'utilisation de viandes maigres, de produits laitiers et de vinaigrettes ayant moins de gras et une cuisson avec des herbes et des épices comme substituts au sel. Nous nous assurons d'offrir des grains entiers en grande quantité – dans les pains, les céréales, les muffins, le riz brun et les pâtes. Les salades, les légumes et les fruits constituent toujours un choix frais. Chaque jour, il est possible de choisir parmi une grande sélection d'aliments sains.

### Quels sont les programmes qui permettent de favoriser une saine alimentation?

Les choix sains et nutritionnels deviennent plus faciles à faire à l'aide de notre programme Choix équilibrés. Nous dirigeons nos invités au sujet des options de menu santé à l'aide du logo de la marque Choix équilibrés, puis nous les informons en leur offrant des renseignements nutritionnels avec nos dépliants, notre site Web et d'autres matériels d'information. Nous utilisons aussi des logos afin d'identifier les mets dont les caractéristiques représentent ces choix et ces restrictions alimentaires. Mets végétariens, végétaliens et sans gluten.



THE KITCHEN

myPantry

- Salades
- Sandwichs
- Soupes
- Mets sautés
- Garnitures

