MA CUISINE RESPONSABLE

L'ALSACIENNE DE RESTAURATION VOTRE PARTENAIRE RESTAURATION

Fourniture des repas en liaison froide pour le service de restauration périscolaire et de centre de loisirs « Les Cigognes »

L'ALSACIENNE de RESTAURATION

Prendre soin de vous, notre défi quotidien

C'EST FAIRE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE,
UN VRAI MOMENT D'ÉPANOUISSEMENT POUR CHACUN.

Nous croyons en une manière libre, différente, de penser et d'agir. Il nous est primordial de mettre au cœur de nos actions :

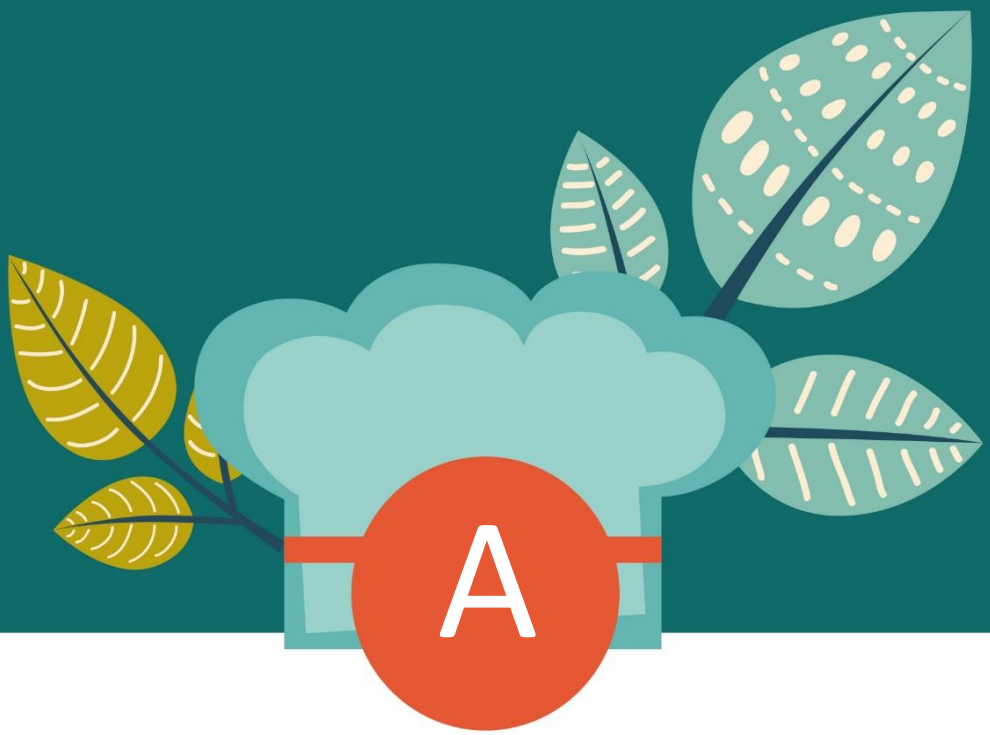
L'Humain : nous croyons avant toute chose que le Bien-être de nos collaborateurs contribue à celui de nos convives.

Les produits cuisinés : nous croyons que le modèle de l'agriculture, d'élevage intensif et le mode de consommation d'aujourd'hui doit changer.

Nous avons conscience qu'il est de notre responsabilité de par nos actions d'apporter et de garantir toujours plus de goût, bien-être, bien-vivre sur les lieux où nos familles, voisins, amis travaillent. Ces trois valeurs sont retranscrites dans nos 10 engagements.

Notre motivation première est d'innover, de réinventer la restauration, afin de vous garantir plus de transparence et de traçabilité sur nos produits, que ces produits soient bien cuisinés et bien présentés.

Manger mieux, vivre heureux !



L'ALSACIENNE DE RESTAURATION QUI SOMMES-NOUS ?

1. PRESENTATION DE L'ALSACIENNE DE RESTAURATION
2. UNE CUISINE ET DES INTERLOCUTEURS À VOTRE SERVICE
3. QUELQUES REFERENCES

QUI SOMMES-NOUS ?
L'ALSACIENNE DE RESTAURATION, VOTRE PARTENAIRE RESPONSABLE

Créée en 1978 L'Alsacienne de Restauration a une activité concentrée exclusivement sur le Bas-Rhin et le Haut Rhin. Elle est n°1 de la restauration collective en Alsace et présente sur les marchés de l'Enseignement, de la Santé et de l'Entreprise.

1978
Création en Alsace par Roland Weller, cuisinier de formation, convaincu qu'il est possible de concilier restauration collective et cuisine traditionnelle

1991-2001
Implantation en dehors des frontières régionales dès 1991 avec pour première cible la Lorraine puis l'Ile de France en 1992 et la région Rhône-Alpes en 2001

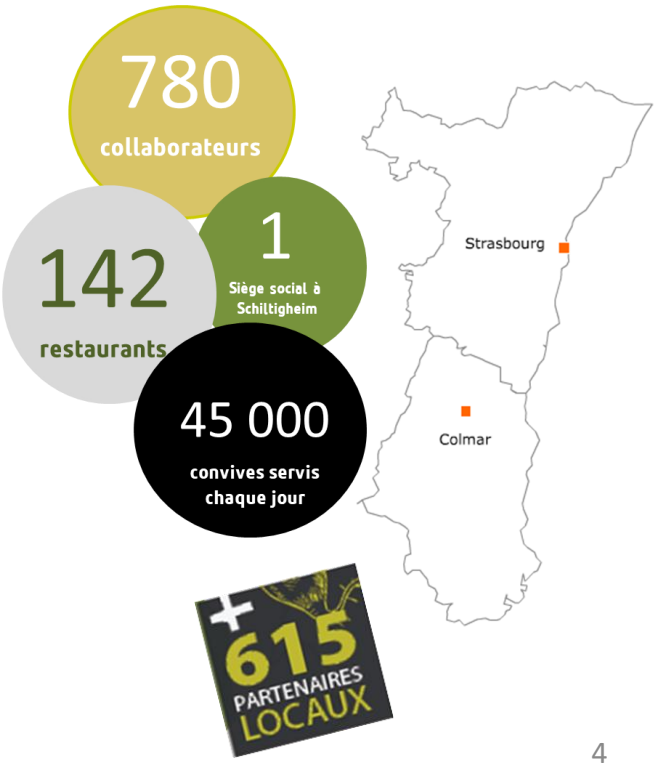
2004
Acquisition de la société Toques et Prestige

2007
Adossement au groupe Elior, n°3 en Europe de la restauration sous contrat

2010
Recentrage exclusif sur la région Alsace et cède ses activités en Rhône Alpes, Ile de France et Lorraine au groupe Elior

Afin de répondre au mieux à chacune de vos attentes, nous privilégions le sens de la proximité et de l'échange : des interlocuteurs dédiés, des réponses et un service personnalisé, des approvisionnements locaux et régionaux, au plus près du territoire.

Notre volonté est d'affirmer notre position de prestataire de confiance pour continuer à faire de L'Alsacienne de Restauration une entreprise de référence.



À cœur d'être meilleur

NOS 10 ENGAGEMENTS

pour toujours plus d'attentions au quotidien

Pour le goût

#1 Créer des menus variés cuisinés sur place
Dans chaque restaurant, une brigade dédiée cuisine chaque jour des menus différents. Une grande attention est portée à la maîtrise des cuissons, à la variété et à l'authenticité des saveurs.

#2 Etre créatifs au rythme des saisons
Nos menus et nos cartes sont renouvelés au rythme des saisons. Les recettes, elles, sont créatives et font honneur à des ingrédients de qualité, soigneusement sélectionnés pour leur fraîcheur.

#3 Militer pour les produits locaux
Nous cuisinons en priorité les produits locaux et intégrons à la demande le bio local dans nos menus.

Pour le bien-être

#4 Etre à l'écoute et vous informer
Nos équipes sont à votre disposition quotidiennement pour vous renseigner sur la composition des plats. Elles n'hésitent pas à aller à votre rencontre pour recueillir vos avis.

#5 Animer votre restaurant
Parce qu'un repas doit aussi être un plaisir pour les yeux, un soin particulier est apporté au dressage des plats. Nous avons à cœur de vous étonner en vous proposant régulièrement de nouvelles saveurs et des animations conviviales.

#6 Garantir votre équilibre nutritionnel
Nos menus sont intégralement élaborés par des Chefs de L'Alsacienne de Restauration, accompagnés par notre diététicienne. Nous veillons ainsi à toujours préserver l'équilibre alimentaire de votre repas.

#7 Garantir une sécurité alimentaire irréprochable
Nos restaurants sont régulièrement contrôlés par un laboratoire indépendant, qui veille au respect des règles d'hygiène. Tous nos équipiers sont formés par des experts et portent des tenues propres avec une toque pour le cuisinier.

Pour le bien-vivre

#8 Contribuer à développer l'économie locale
C'est ce que nous souhaitons en sélectionnant en priorité des produits locaux. Nous favorisons ainsi le maintien et le développement de l'emploi en Alsace.

#9 Favoriser l'épanouissement de nos collaborateurs
Nous accompagnons chaque nouveau collaborateur avec un parcours d'intégration personnalisé. Nous favorisons le développement des compétences en interne, ainsi qu'un dialogue de proximité avec nos équipes.

#10 Agir pour la protection de l'environnement et la diversité
Les équipes sont sensibilisées aux démarches environnementales. Par ailleurs, en tant que signataire de la charte de la Diversité, nous nous sommes engagés à promouvoir l'insertion de personnes éloignées de l'emploi et en situation de handicap.

Directeur de L'Alsacienne de Restauration

RRH de L'Alsacienne de Restauration

Votre Chef de L'Alsacienne de Restauration

L'ALSACIENNE DE RESTAURATION — elior

REDONNER DU SENS À L'ALIMENTATION ET SE FAIRE PLAISIR !
PRODUCTEURS, CUISINIERS, CLIENTS, CONVIVES

Valoriser

le produit et les producteurs à la source

Préserver

l'environnement en limitant l'impact environnementale des repas

Donner envie

à nos chefs de cuisiner Grâce aux bons produits

Améliorer

la qualité nutritionnelle et gustative des repas

Participer

au maintien en bonne santé de nos convives

Eveiller

les consciences de nos convives

UNE ASSIETTE FAITE DE BON SENS ET DE BONS PRODUITS !

MANGER DES PRODUITS DE QUALITÉ EN PRIVILÉGIANT DES PRODUITS CERTIFIÉS ET DE QUALITÉ (BBC, BIO, LABEL ROUGE ET MSC)

MANGER PLUS DURABLE À COÛT ÉGAL (LE COÛT DU PANIER FLEXITARIEN N'EXCÈDE PAS CELUI DU PANIER CONVENTIONNEL)

MANGER PLUS SAINEMENT ET DE MANIÈRE ÉQUILIBRÉE

RÉDUIRE SIGNIFICATIVEMENT LES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE DE L'ALIMENTATION

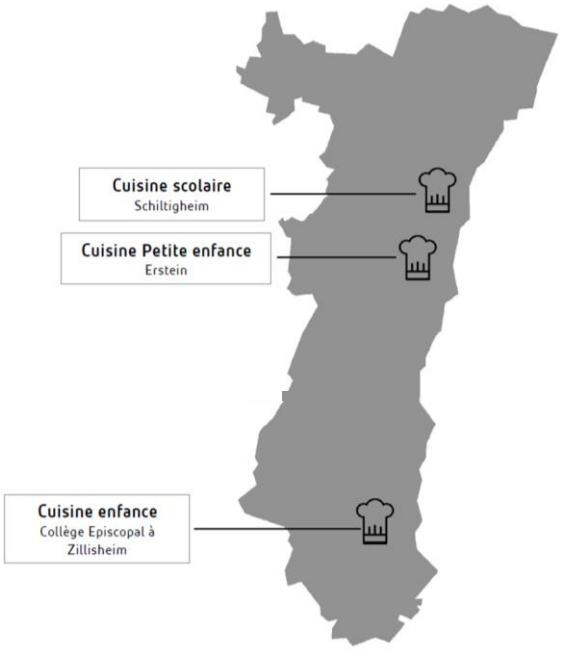
RÉDUIRE LA PRESSION SUR LA BIODIVERSITÉ TERRE ET MER

TOUT EN RESPECTANT LES RÉGLEMENTATIONS ET OBLIGATIONS EN INTÉGRANT TOUJOURS LES ENJEUX NUTRITIONNELS ET SANTÉ

DES CUISINES DÉDIÉES À LA RESTAURATION DES ENFANTS

À L'Alsacienne de Restauration, nous avons compris que pour satisfaire les papilles des plus jeunes il fallait leurs proposer des recettes traditionnelles et sur-mesure pour eux.
Des recettes rappelant la cuisine de Maman, une cuisine fait maison avec des beaux produits.
Ainsi nous avons développer plusieurs ateliers culinaire sur l'ensemble dans notre région.

A partir de ces ateliers culinaire nous régalons plus de 17000 enfants tous les midis !



Une cuisine pour vous, au plus proche de vous, la cuisine enfance de Zillisheim

Chez nous, on ne joue pas avec nos enfants ! La restauration des enfants est un élément sensible et spécifique.
Chez nous, pas de cuisine centrale ni industrielle ni de production en masse.
Chez nous, pas de cuisine générique.

Chez nous, pour vous et au plus proche de vous une cuisine dédiée à vos enfants :
la cuisine de l'école, collège et lycée épiscopal de Zillisheim.

Dans notre cuisine :

- Nos cuisiniers sont spécialisés dans les restauration des plus jeunes et non des seniors.
- Nos recettes sont créées pour satisfaire et développer les goûts des petits.
- Nos ingrédients sont choisis pour satisfaire les besoins nutritionnels de vos enfants.
- Notre cuisine fonctionnelle et moderne nous permet de vous concoctés des repas en toute sécurité sanitaire.

À partir de la cuisine de Zillisheim, nous régalons déjà l'ensemble des élèves mais également de nombreuses structures scolaires du secteur Sud-Alsace.

LA CUISINE ENFANCE DE ZILLISHEIM

Toutes les prestations liées à votre marché sont exclusivement produites au départ de cette cuisine.
Favorisant de ce fait:
Un acteur local,

- Le développement en faveur du handicap et de l'insertion,
- Les plus beaux produits locaux cuisinés chaque jour,
- Une cuisine faite maison,
- Une sécurité alimentaire sans faille,
- Des trajets de livraison raccourcis en faveur de l'environnement.

Avec une capacité de 2500 couverts, celle-ci dispose d'un équipement moderne et bien entretenu.

- ▷ 1000 couverts / jour sur place
- ▷ 1500 couverts / jour livrés
- ▷ Maternelles, élémentaires, collégiens, lycéens, adultes accompagnants
- ▷ 8 tournées au total (33 sites de livraisons).

La cuisine est découpée en différentes zones afin de garantir une marche en avant maîtrisée.
Nous disposons:

- d'une légumerie pour toutes les préparations préliminaires,
- d'un local froid, réfrigéré, pour la préparation des hors d'œuvres, desserts et autres,
- d'une grande zone de cuisson avec du matériel dernière génération,
- d'un local de conditionnement et répartition,
- d'une grande zone de stockage,
- d'une zone d'expédition.

FR
68.384.002
CE

UNE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE

Organisée en véritable brigade de cuisine et orchestrée par Vincent Moser, notre chef gérant, notre équipe de cuisine mettra tout son savoir-faire à votre service.

L'ensemble de nos collaborateurs ont suivis une formation aux bonnes pratiques d'hygiène et aux meilleurs techniques culinaires.

La brigade est composée :
- d'un chef gérant,
- D'un chef de production,
- D'un chef de cuisine,
- De deux seconds de cuisine,
- D'un économe,
- De 2 cuisiniers,
- De 3 employés de restauration,
- D'un plongeur,
- De 6 chauffeurs-livreurs.

Une journée type dans notre cuisine

6h : L'entrée des artistes

Nos cuisiniers se vêtissent de leurs belles tenues et entrent en cuisine pour démarrer cette belle journée.

7h : Les bons produits

Les premières livraisons arrivent. Notre cuisine est approvisionnée quotidiennement en produits frais par les producteurs de la région.

10h : On cuisine

Nos chefs lavent, épluchent, émincent, font mijoter, le menu des enfants pour le lendemain. Ils concoctent un repas équilibré, frais et de saison, cuisiné simplement. Les menus s'adaptent aux besoins des enfants.

12h : C'est bien emballé !

Une fois les repas cuisinés il faut les emballer ! Toute l'équipe au conditionnement pèse, portionne, emballe l'ensemble des plats des enfants.
Les bacs sont ensuite répartis en fonction des commandes de chaque structure.

6h : Vite en route vers l'assiette

Le lendemain, pas de temps à perdre, nos chauffeurs partent sur la route vous apporter ces bons petits plats en toute maîtrise de la sécurité alimentaire. Il ne reste plus qu'à passer à table !

PROTOCOLES QUALITÉ ET HYGIÈNE DANS NOTRE CUISINE

Les systèmes de maîtrise les plus efficaces sont la résultante de l'application rigoureuse des règles et de la documentation des preuves.

		Equipe restau.	Labo indé	Achat	Hygiène sécurité	Nutrition
Etape 1 Référencement **Traçabilité AMONT**						
	Sélection du fournisseur			X		
	Envoi du questionnaire de pré référencement Signature du cahier des charges Visite de pré référencement Tests des produits stratégiques sur les sites pilotes identifiés Ansamble			X		
	Validation mercuriale Ansamble • respect des normes d'hygiène et de traçabilité • faisabilité technique et logistique • respect des engagements nutritionnels Ansamble			X	X	X
	Evaluation annuelle et audits réguliers			X	X	X
Etape 2 Approvisionnement **Traçabilité AMONT**						
	Contrôle des produits à réception Action guidée par le classeur Plan de Sécurité Alimentaire disponible sur le restaurant	X				
	Archivage des bons de livraison et des étiquettes au sein même du restaurant	X				
Etape 3 Production cuisine **Traçabilité DE PRODUCTION**						
	Application des **bonnes pratiques d'hygiène** (formation à l'embauche et guide remis à chacun par le service qualité) **Enregistrement des données de production**	X			X	
	Contrôles microbiologiques **inopinés** des produits et des surfaces (en moyenne 4 par an - cf annexe)		X			
	Tout résultat insuffisant ou non satisfaisant fait l'objet d'un plan d'actions hygiène et sécurité, mis en œuvre par le restaurant et son équipe, pour optimiser la situation sanitaire de son site				X	
	Les **rapports de visite** émis par les autorités de tutelle (Directions Départementales des Services Vétérinaires) font également l'objet de **plans d'actions appropriées**				X	
	Passages réguliers et audits inopinés				X	
Etape 4 Livraison et/ou consommation **Traçabilité AVAL**						
	Archivage des bons de livraison clients et des grilles de menus	X				

TRAÇABILITÉ AMONT

Les systèmes de maîtrise les plus efficaces sont la résultante de l'application rigoureuse des règles et de la documentation des preuves.

Référencement

• Fournisseur :

Tout nouveau fournisseur doit être qualifié avant d'être référencé. Cette qualification s'appuie sur :

- L'acceptation du fournisseur des spécifications générales du Groupe en matière de qualité et de sécurité alimentaire.
- La réalisation d'un audit (physique et/ou documentaire selon l'activité du fournisseur).

• Produit

Le fournisseur s'engage, au minimum, à respecter les spécifications applicables aux familles de produits (viandes, volailles, œufs...). Par ailleurs, en fonction de la nature du produit, de sa sensibilité et de son utilisation, différents points peuvent être étudiés :

- Réponse du fournisseur aux cahiers des charges produits.
- Tests organoleptiques en Cuisine d'Essais.
- Résultats d'analyses (microbiologiques ou physico-chimiques).

Suivi

Une fois référencés, les produits et les fournisseurs font l'objet d'un suivi via :

- Un plan d'audits fournisseurs (130 à 150 fournisseurs audités par an).
- Un plan de contrôles (environ 1 500 analyses microbiologiques, physico-chimiques et organoleptiques par an).

TRAÇABILITÉ DE PRODUCTION

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) décrit l'ensemble des mesures que nous prenons pour assurer l'hygiène et la sécurité des repas de vos convives vis-à-vis des dangers microbiologiques, chimiques et physiques, et donne la preuve de leur application.
Il est composé :

- Des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), indispensables à une bonne maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments (lavage des mains, formation...). C'est le socle sur lequel tout repose. Il s'agit d'un ensemble de dispositions incontournables destinées à créer des conditions d'environnement favorables à l'exercice de l'activité de production des repas.

- Du plan HACCP ou étude HACCP : détermination des points sensibles à certaines étapes, qu'on appelle PRPo ou CCP et qu'il faudra maîtriser obligatoirement, enregistrement à l'appui.

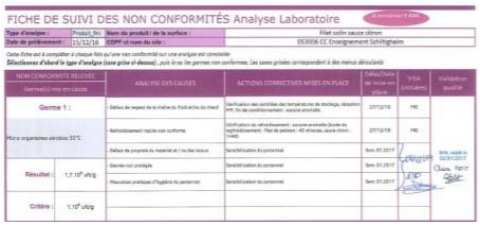
- Des procédures de traçabilité des produits et de gestion des non conformités sont déterminées et appliquées, pour gérer les alertes alimentaires par exemple.

Notre PMS est certifié ISO 22000.

Le plan d'autocontrôles est l'outil qui permet de vérifier l'efficacité du système.

Des analyses microbiologiques

Conformément aux dispositions réglementaires, notre prestation fait l'objet d'un plan de surveillance bactériologique. Les prélèvements sont assurés de manière inopinée par un laboratoire indépendant accrédité Cofrac et les analyses, pour les plats, sont systématiquement lancées une fois la date limite de consommation atteinte.
Des prélèvements de surface viennent compléter ce plan pour vérifier l'efficacité du nettoyage désinfection du matériel et des équipements.
Ces prélèvements sont réalisés une fois par mois. Systématiquement, nous vous transmettrons le rapport de l'audit.


FICHE DE SUIVI DES NON CONFORMITÉS Analyse Laboratoire

Dans le cas d'une analyse non conforme, notre Responsable Qualité, Mireille Deck, intervient avec pour mission la recherche des causes de la non-conformité, la définition du plan de progrès à mettre en œuvre et le suivi de ces actions

Des audits

Tous les six mois, le laboratoire Agro Analyses réalise un audit Hygiène et Structure, selon une grille d'audit adaptée aux cuisines centrales. A cette occasion sont contrôlés nos enregistrements, nos process, la traçabilité, le comportement du personnel… mais également l'état des locaux (nettoyage, maintenance).
Cet outil met en évidence les points à améliorer, et nous permet de faire évoluer favorablement notre niveau d'hygiène générale.

TRAÇABILITÉ AVAL

Chaque office livré, dispose du PMS « site satellite ».
Il comprend :

- Les procédures de point de contrôle (à réception, stockage froid, déconditionnement, remise en température, stockage en attente de service),
- Les exigences légales,
- Les bonnes pratiques d'hygiène,
- La gestion des restes,
- Les process de nettoyage et de désinfection,
- Les fiches d'enregistrements obligatoires et d'origine des viandes bovines.

L'ensemble du personnel suivra dès la prise de marché, une formation HACCP.

FORMER NOS COLLABORATEURS AUX RESPECTS DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Les formations des collaborateurs en matière d'hygiène sont des éléments indispensables à notre métier. Elles permettent à tous nos collaborateurs d'appréhender les enjeux liés à la santé de nos convives et l'importance de respecter les règles en matière d'hygiène.

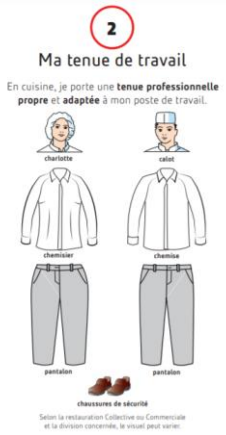
	MANAGER Responsable de site, directeur de cuisine centrale ou responsable de production	**TOUS LES POSTES** SUR LES RESTAURANTS	**TOUS LES POSTES** EN ATELIERS CULINAIRES
POUR TOUT NOUVEL EMBAUCHÉ	Remise de la brochure **Hygiène et sécurité** par le N+1, accompagnement sur la prise de poste en référence à la procédure **« Accueil d'un nouveau collaborateur »** Intérim : formation par la société d'intérim et accompagnement par le N+1		
FORMATION INITIALE	Gérer et animer la démarche Hygiène-Sécurité-Environnement 2 jours		Démarche HSE en cuisine centrale Durée 3h00
	Démarche HSE POUR LES RESTAURANTS Durée 3h00		
FORMATION RAPPEL	Gérer et animer la démarche HSE 2 jours TOUS LES 2 ANS		Démarche HSE en cuisine centrale Durée 3h00 TOUS LES 2 ANS
	« Formation-action » personnalisée déclenchée par : - détection d'une situation d'urgence - classement du site en « site cible » selon indicateurs sanitaires ADR (rapport DDPP, audit laboratoire ou audit interne niveau rouge ou orange)		

FORMATEUR | Formateur professionnel du service qualité régional

METHODE PEDAGOGIQUE | Méthode participative, alternance entre jeux, questionnaires et cas concrets, formation opérationnelle basée sur les retours d'expérience et les situations vécues sur les sites de travail

DOCUMENTS ET ATTESTATIONS | Remise d'une attestation de présence à la formation (1 exemplaire sur le site de travail, 1 exemplaire pour le formateur) et remise du « Livret apprenant » en lien avec la formation délivrée

Nous disposons de plusieurs outils mis à disposition de nos salariés. Des supports d'information référent sur lesquels ils peuvent s'appuyer à tout moment :
- Le passeport Hygiène et passeport sécurité, remis à chaque employé.
- « ¼ d'heure hygiène », newsletter envoyée à chaque site mensuellement et communiquée lors des causeries hygiène.



LES PRODUITS INTERDITS

- BETTERAVE CRUE
- GRAINES GERMEES FRAICHES (sauf haricot mungo CRENO)
- LAPIN en provenance de Chine (entier ou découpe et tous produits élaborés à base de lapin de Chine)
- THON (surgelé, frais, en poche ou en boîte)
- POISSONS pêchés en Mer Baltique (Zone FAO 27.IIId)
- POISSONS : Panga, Perche du Nil, Tilapia, Empereur, Grenadier, Sabre (sabre noir, sabre argenté et poisson sabre commun), Lingue Bleue, Siki, Flétan Blanc sauvage, Escolier noir ou Stromate, Rouvet, toutes les espèces de requins (sauf Roussette, Aiguillat, Emissole lisse, Requin peau bleue)
- GIBIER A PLUME SAUVAGE et CANARD SAUVAGE (ou de chasse)
- HUILES de SOJA, ARACHIDE, PALME (interdiction uniquement pour la filière huile)
- LAIT cru, LAIT micro filtré, LAIT thermisé
- Pas de produits élaborés avec des matières premières génétiquement modifiées (grains de maïs, soja ou colza) et absence de produits alimentaires étiquetés OGM ou ionisés

LISTE DES DENREES ALIMENTAIRES SOUMISES À RESTRICTION D'APPROVISIONNEMENT

PRODUIT	INTERDIT POUR	CONSIGNES
FROMAGE AU LAIT CRU	Crèche, maternelle, primaire Médico-social et santé, Portage à domicile	Uniquement du fromage au lait pasteurisé pour ces populations Fromage au lait cru pour les autres
STEAK HACHE CRU FRAIS OU SURGELE	TOUS LES SEGMENTS	Remplacer par du steak haché cuit à cœur surgelé Charal « steak haché marqué cuit à cœur »

LA PRISE EN CHARGES DES ALLERGIES ALIMENTAIRES

Le règlement INCO, qu'est ce que c'est ?

Le décret n° 2014-1489 du 11 décembre 2014 vient définir les modalités pratiques. L'enjeu principal est d'informer nos convives sur la présence des 14 allergènes majeurs introduits volontairement dans les préparations servies et vendues.

Les 14 allergènes principaux

- Céréales contenant du gluten (blé…) et produits à base de céréales
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Œufs et produits à base d'œufs
- Poissons et produits à base de poissons
- Arachides et produits à base d'arachides, soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
- Fruits à coque (amande, noisette, noix, etc…)
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graine de sésame et produits à base de graine de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques

Procédure à l'attention du personnel pour une bonne prise en charge des PAI

Les allergènes sont, quotidiennement, indiqués sur le bon de livraison accompagnant les repas.

PROTOCOLE DE PRISE EN CHARGE D'UN CONVIVE ALLERGIQUE

Soucieux de contribuer à l'accès pour tous aux principes d'une alimentation sécurisée, facteur d'équilibre et de bien-être, nous participons à vos côtés à la mise en œuvre d'un Protocole d'Accueil Individualisé pour les personnes souffrant de troubles de la santé évoluant sur une longue période, d'allergies ou d'intolérances alimentaires, conformément à la Circulaire n°2003-135 du 8 septembre 2003.

Toute demande d'alimentation particulière doit nous être transmise pour la mise en place d'un Protocole d'Accueil Individualisé.

ALLERGIE À L'ŒUF OU POISSONS CRUSTACÉS (DANS LA FORME VISIBLE)	ALLERGIE À 1 ALIMENT AVEC IDENTIFICATION VISIBLE ET PRÉCISE (kiwi, tomate, noisette…)	ALLERGIE MULTIPLE OU AUX TRACES
L'Alsacienne de Restauration co-signataire du PAI de l'enfant avec la structure	L'Alsacienne de Restauration co-signataire du PAI de l'enfant avec la structure	L'Alsacienne de Restauration co-signataire du PAI de l'enfant avec la structure
Repas de substitution sans œuf visible ou sans poisson/ crustacé visibles	Pas de repas de substitution possible. La structure commande le repas standard et gère l'éviction de l'aliment	Pas de repas de substitution possible. La structure gère la solution

TOUTE VALIDATION DE PAI DOIT SE FAIRE AVEC LA DIÉTÉTICIENNE ET LE DIRECTEUR RÉGIONAL

REGLEMENTATION INCO
(Règlement Européen n° 1169-2011)

Information Allergènes à destination des consommateurs - INCO

L'Alsacienne de Restauration communique les menus avec les 14 allergènes à déclaration obligatoire

Communication 3 semaines avant la 1ère date de consommation des plats et pour 1 mois de menus (tableau des allergènes par plats) + information reportée sur chaque bon de livraison

LES REPAS DE SECOURS

Le repas d'urgence est prévu en cas de dysfonctionnement interne majeur.

Sa composition, validée par notre Service Diététique, permet de respecter l'équilibre alimentaire.

En cas d'impossibilité d'assurer le service à partir de la notre cuisine de Zillisheim, nous pouvons faire fonctionner la chaîne de solidarité des autres cuisines centrales du groupe.
L'Alsacienne de Restauration dispose aujourd'hui de plusieurs cuisines centrales : c'est la garantie d'une sécurité maximale en cas d'interruption totale de fonctionnement de notre cuisine.
Dans le cadre de ce marché, c'est notre cuisine centrale santé à Schiltigheim et la cuisine centrale d'Erstein qui prendront le relais en cas de problème.

Menu repas de secours
Taboulé végétarien (plat froid) ou
raviolis de légumes (plat chaud)
Lait aromatisé chocolat 20cl
Purée de fruits
Biscuit sec

ÊTRE UN PARTENAIRE PROCHE DE VOUS

Nos partenaires depuis la cuisine scolaire de Zillisheim

MULHOUSE ALSACE AGGLOMÉRATION

Périscolaires

LES COPAINS D'ABORD

Périscolaires à Sausheim et Baldersheim

ECOLE MONTESSORI MULHOUSE

Maternelle

APF France handicap

APF ESAT de Rixheim
APF IEM Les Acacias

SUD ALSACE LARGUE
communauté de communes

Périscolaires

Plus tous les élèves et professeurs de l'école-collège-lycée Episcopal de Zillisheim

BIEN CUISINER DE BEAUX PRODUITS

1. LA QUALITÉ DE NOS PRODUITS
2. NOS ENGAGEMENTS POUR VOTRE MARCHÉ
3. BIENVEILLANCE ET BIEN MANGER

Du champ à l'assiette, la garantie qualité

Parce que nous pensons que notre alimentation est le reflet des valeurs auxquelles nous croyons, L'Alsacienne de Restauration développe chaque jour une cuisine innovante et faite-maison, en choisissant des ingrédients bruts et frais approvisionnés au plus près de nos cuisines.
Engagés en faveur d'un développement durable, nous accompagnons ainsi nos jeunes convives dans leur apprentissage d'une alimentation équilibrée, tout en prenant en compte l'évolution de leurs modes de consommation.

NOTRE ORGANISATION EN QUELQUES CHIFFRES

Pour vous garantir le respect d'une sécurité alimentaire parfaite, nous avons une structure dédiée et certifiée.

84 Collaborateurs

1500 Fournisseurs référencés dont + de 300 en local

99 % De nos Fournisseurs sont français

99 % De nos fournisseurs ont signé la charte Achats Responsables

650 Testes culinaire par an

108 Audits fournisseurs par an

ecovadis **TOP 3** du classement Ecovadis pour les achats responsable

LE CHOIX DE NOS FOURNISSEURS

Notre sélection du couple produit/fournisseur est régie par un ensemble de règles strictes.

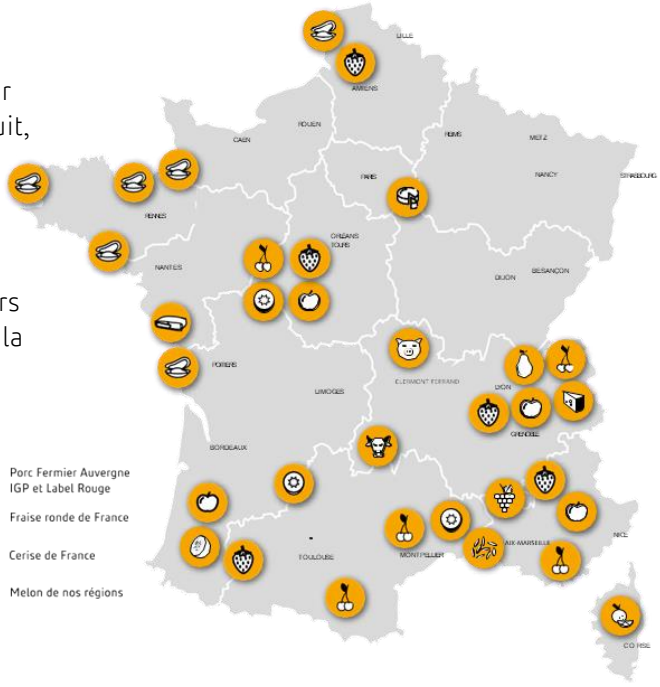
Socle d'exigence de L'Alsacienne de Restauration

- Qualification obligatoire et contrôles par le trinôme Achats-Qualité-Logistique
- Validation organoleptique par le chef culinaire (650 tests culinaires/an)
- Indépendance économique
- Signature de la charte Achats Responsables
- Typologie (PME/TPE)
- Intégration de la chaine de valeur (reconnaissance des acteurs/valorisation des bassins d'emploi et d'activité français : par exemple les coopératives)
- Eco conception
- Origine

Nous accompagnons les fournisseurs non qualifiés pour atteindre le niveau de maturité requis.

LES PLUS BEAUX PRODUITS

Convaincu et engagé, L'Alsacienne de Restauration défend les saveurs du terroir.
Les produits Sélection, c'est le goût supérieur dans l'assiette grâce au choix d'un bon produit, typique de nos régions et façonné dans le respect du métier et de la nature.
Les bassins de production retenus ont des atouts propices à la culture de produits exceptionnels. Le savoir-faire des producteurs que nous choisissons incarne le soin porté à la nature pour une production durablement qualitative.



- Raisin Muscat
- Riz de camargue IGP
- Moules de Bouchot STG ou AOP
- Brie de Meaux AOP
- Jambon de Vendée IGP
- Pomme Gala Verger Ecoresponsable
- Clémentine de Corse IGP
- Poire Conférence de Savoie IGP
- Fromage à raclette IGP
- Kiwi de l'Adour IGP
- Steak Haché Aubrac
- Steak Haché Charolais
- Porc Fermier Auvergne IGP et Label Rouge
- Fraise ronde de France
- Cerise de France
- Melon de nos régions

LES CIRCUITS COURTS
UN PARTENARIAT FORT AVEC LES PRODUCTEURS ALSACIENS

Notre priorité est de vous garantir des approvisionnements de proximité et de qualité répondant à votre cahier des charges. C'est ainsi qu'une véritable relation de confiance s'est nouée entre les hommes et les femmes qui partagent ensemble la passion pour notre région, L'Alsace.
Les débouchés que nous offrons grâce à nos achats contribuent au développement de ces sociétés et de l'emploi.
L'Alsacienne de Restauration s'est engagée à mener une politique de développement de la part des produits locaux dans ses achats globaux par catégorie : les fruits et légumes, la volaille, la viande et les produits laitiers.

Qu'est-ce qu'un produit local ?

A l'échelle du territoire alsacien, un produit local est :

- Un fruit, un légume, semé ou planté, récolté puis transformé en Alsace.
- Un produit carné né en France ou en Alsace, élevé et abattu en Alsace.
- Un produit laitier provenant d'exploitations alsaciennes.

Pourquoi choisir un produit alsacien ?

C'est bon pour les papilles : le goût des produits issus du terroir
C'est bon pour la région : encore plus de travail pour les producteurs locaux
C'est bon pour la nature : moins de transport, moins de pollution
Exemples : la pomme d'Alsace, le chou à choucroute de Krautergersheim

Notre partenariat avec la chambre d'agriculture

En 2015, L'Alsacienne de Restauration a signé une convention de partenariat avec la Chambre d'Agriculture de Région Alsace et l'Interprofession des Fruits et Légumes d'Alsace pour illustrer son engagement.
Objectif : 30% de fruits et légumes locaux
Chaque année, une mesure est effectuée et présentée à la Chambre d'Agriculture afin de redéfinir de nouveaux objectifs.

Répartition de nos achats de produits issus du territoire alsacien :

Quelques chiffres :

- Plus de 500 produits locaux référencés
- 300 producteurs alsaciens partenaires en 2019
- 1110 tonnes de produits locaux achetés dont 116 tonnes issus de l'agriculture biologique Alsacienne.

Nos marqueurs

Parce que L'Alsacienne de Restauration est un acteur local impliqué dans sa région, nous avons décidé d'afficher haut et fort nos engagements, que ce soit pour le goût des produits, pour les producteurs locaux ou pour l'environnement. Ces marqueurs contribuent au développement économique régional en faisant travailler des entreprises alsaciennes.

Les fruits et légumes

En saison et sans aléas climatiques, 100 % des fruits et légumes cités ci-après cuisinés par les Chefs de L'Alsacienne de Restauration sont plantés, semés et récoltés en Alsace :

>La carotte : de juin à décembre

>Les choux (rouge et blanc) : de juin à décembre

>Le céleri: de septembre à avril

>La pomme de terre : de septembre à avril

>La pomme : de septembre à avril

Sans oublier les produits à mettre en opération spéciale en raison de leur saisonnalité très courte : fraises, asperges... Ces fruits et légumes sont livrés dans les restaurants par nos fournisseurs SAPAM ou par SODICRU.

Ces deux entreprises régionales, basées respectivement à Mulhouse, Strasbourg et à Breuschwickersheim, travaillent main dans la main avec les producteurs alsaciens.

Les Knacks, Cervelas et Kassler

100 % des knacks, cervelas et kassler cuisinés par les Chefs de L'Alsacienne de Restauration sont issus de porcs élevés et abattus en Alsace. Nous avons passé un accord avec Thierry Schweitzer qui contrôle la société SOBOVIA à Obernai. Il est désormais notre fournisseur exclusif pour certaines catégories de viande de porc et de charcuterie 100 % issues du territoire alsacien. En viande, vous retrouverez au menu du sauté, de l'émincé, des rôtis de porc alsaciens.

Le poulet

100% du poulet frais cuisiné par les Chefs de L'Alsacienne de Restauration est élevé et abattu en Alsace. Ce poulet provient en exclusivité de l'entreprise familiale Bruno Siebert Volailles, implantée à Ergersheim depuis plus de quarante ans.

Les pâtes

100% des pâtes cuisinées lors des menus 100% Alsace sont élaborées à partir d'oeufs et de blé alsaciens. Nous avons renforcé notre partenariat avec Les Pâtes grand-mère en proposant à nos convives des pâtes 100% Alsace, c'est-à-dire élaborées à partir d'oeufs et de blé alsaciens.

Fruits et légumes

SODICRU
PME familiale depuis 1986
Grossiste en fruits et légumes
Travaille main dans la main avec les producteurs alsaciens
Breuschwickersheim

SOLIBIO
Coopérative des producteurs alsaciens en Agriculture Biologique créée en 2008 avec l'aide de la région Alsace
Solibio regroupe 23 membres en lien avec la production biologique alsacienne ou participant à son développement
Une large gamme de produits : fruits et légumes bruts et transformés, produits laitiers, viandes, pain, épicerie, etc.
Strasbourg

SAPAM
PME familiale créée en 1950
Grossiste en fruits et légumes
Travaille en étroite collaboration avec les fournisseurs locaux : « localement bon, localement frais »
Strasbourg

ETS MEYER
Une entreprise agroalimentaire familiale
Fournisseur de choucroute
Fabricant d'épices
Ingenheim

FERME SAINT ANDRÉ
Fournisseur de fruits et légumes
Spécialisée dans l'Agriculture Biologique, à but non-lucratif, oeuvrant dans la réinsertion sociale et professionnelle de personnes en difficulté et en situation de handicap
Friedolsheim

Boissons

CAROLA
Entreprise créée en 1888
Eau de source faiblement minéralisée provenant de la source naturelle de Ribeauvillé
Ribeauvillé

WATTWILLER
Une eau avec zéro nitrate et très peu de sodium
Eau minérale qui prend sa source dans les Vosges
Wattwiller

Viandes

BRUNO SIEBERT VOLAILLES
Une entreprise familiale née il y a plus de 40 ans
Un savoir-faire volailler depuis 3 générations
Des ressources préservées, une production respectant la réglementation environnementale, un process optimisé, sécurisé et respectant le bien-être des animaux sont les engagements de Siebert Volailles
Ergersheim

BOUCHERIE CHARCUTERIE HERRMANN
Une entreprise familiale
Des produits frais fabriqués dans le respect de la tradition alsacienne, pour des recettes authentiques et de qualité
Reichstett

SCHWEITZER SOBOVIA
Boucherie charcuterie alsacienne qui travaille sous les marques Thierry Schweitzer (créée en 1999) et Sobovia (créée en 2008)
Des produits élaborés en alliant respect des traditions charcutières et innovations
Obernai

Produits laitiers

COOPÉRATIVE ALSACE LAIT
Une coopérative qui regroupe aujourd'hui près de 300 producteurs de lait alsaciens situés à une distance moyenne de 60 km autour de la laiterie basée à Hoerdt
Des produits laitiers "terroir", authentiques et gourmands
Une traçabilité totale depuis le producteur jusqu'au produit fini
Hoerdt

CLIMONT
Laiterie familiale créée en 1980
Une gamme de yaourts et fromages frais au lait entier fabriqués à partir du lait collecté auprès des exploitants agricoles des montagnes
Des méthodes de fabrication traditionnelles
Ranrupt

FERME ADAM
Entreprise familiale créée en 1964
Une gamme dédiée à la fabrication des tartes flambées
Yaourts et fromages frais au lait entier
Wahlenheim

Épicerie

RAIFALSA & ALELOR
Entreprise créée en 1873
Dernière fabrique de moutarde douce en Alsace et unique entreprise française de transformation de racines de raifort
Mietecheim

MELFOR
Entreprise créée en 1922
Des recettes uniques et originales à base d'ingrédients naturels
Hoerdt

PÂTES GRAND-MÈRE
Entreprise familiale créée en 1971
Des œufs fermiers de poules élevées en liberté
Une méthode de production à l'ancienne (pétrissage, laminage)
Une texture unique et un goût rustique
Marlenheim

CAFÉS RECK
Artisan torréfacteur en Alsace depuis 1884
Propose une large gamme de café : en capsules, dosettes, moulu ou en grains
Des grands crus de café provenant de plantations finement sélectionnées
Strasbourg

SUCRE ERSTEIN
Des notables et des agriculteurs alsaciens créent la Sucrerie Alsacienne d'Erstein, pour renouveler et varier l'agriculture de la région
Une large gamme de sucre (sucre de canne, sucre en gel, sucre cristal, etc.)
Erstein

POULAILLON
Boulangerie familiale ouverte en 1973
Propose une gamme : boulangerie, pâtisserie, snacking et produits traiteurs apéritifs
Wittelsheim

BRETZEL BURGARD
Entreprise familiale créée en 1935
Des produits fabriqués de façon artisanale
Hoerdt

KIEFFER'S FLAMMEKUECHE
Spécialiste des fonds de tarte et garnitures pour Flammekueche
Mommenheim

LA BIO LOCALE

L'Alsacienne de Restauration est le 1er metteur en marché de produits issus de l'Agriculture Biologique alsacienne auprès de la restauration hors foyer.

Un partenariat avec l'Opaba

L'OPABA est l'Organisation Professionnelle de l'Agriculture Biologique en Alsace. Elle organise, promeut et développe l'agriculture biologique alsacienne.

Un partenariat avec solibio, la coopérative 100% bio 100% alsace

Solibio est une coopérative de producteurs alsaciens en agriculture biologique qui collabore avec une association d'insertion sociale (Atlas Bio) pour transformer et conditionner des produits bio pour la Restauration Hors Domicile principalement. Elle privilégie les produits locaux et de saison sur la base de relations équitables.

Solibio et L'Alsacienne de Restauration ont développé un fort partenariat qui a permis le développement de l'Agriculture Biologique alsacienne en offrant aux producteurs une visibilité sur la commercialisation de leurs productions respectives. Par son engagement à soutenir les filières bio locales, L'Alsacienne de Restauration, 1er metteur en marché de produits issus de l'Agriculture Biologique alsacienne auprès de la restauration hors foyer, a permis le développement de notre structure et à la création de plusieurs emplois sur les exploitations de nos producteurs. "
Philippe Bon, Responsable commercial Solibio

L'AGRICULTURE RAISONNÉE

L'agriculture raisonnée vise à renforcer les impacts positifs des pratiques agricoles sur l'environnement et à en réduire les effets négatifs, sans remettre en cause la rentabilité économique des exploitations.

Nos fournisseurs référencés passent des contrats de culture avec chaque agriculteur ou coopérative agricole référencé qui les engagent :

- à utiliser les substances actives exigées
- à respecter les doses/hectare définies
- à respecter le délai avant récolte déterminé pour tout traitement
- et à enregistrer chaque intervention phytosanitaire et les quantités associées

À titre d'exemple, voici des agriculteurs avec lesquels nous travaillons et dont l'exploitation a été qualifiée au titre d'agriculture raisonnée :

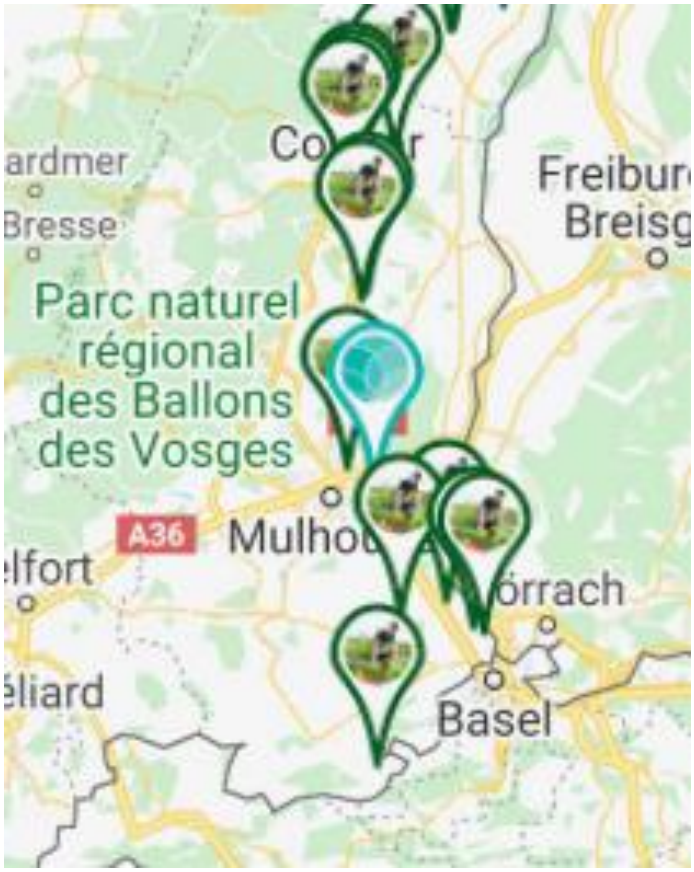
- ▷ Dollinger Emmanuel Hoerdt
- ▷ L'Ilot de la Meinau Strasbourg
- ▷ Linck Robert Muttersholtz
- ▷ Carbiener Anita Printzheim
- ▷ Les vergers Vogel Kriegsheim

Échantillon de nos producteurs BIO

Produits	Producteur/Fournisseur	CP	Localité	N° Certification Bio
Fruits et légumes	BURGER DORIS	67160	Rott	67/10211/922592
Fruits et légumes	LES POMMES BURGER	67479	Steinseltz	67/215228/989537
Fruits et légumes	HEIDENSTEIN ZERR GAEC	67310	Dangolsheim	CER-OPT1661-C176699
Epicerie	ROLLI EARL	68750	Bergheim	68/1088/1016260
Fruits et légumes	ROTHGERBER SARL	67310	Traenheim	2019/51663/1
Fruits et légumes	HERRMANN GAEC	67270	Duntzenheim	67/68166/929216
Fruits et légumes	SCHMITT SEBASTIEN EARL	67270	Kienheim	67/107419/948499
Fruits et légumes	VERGERS GRANDIEU	88220	Grignoncourt	88/108605/940865
Fruits et légumes	BAPST EARL	67150	Matzenheim	67/1166/1019442
Fruits et légumes	CHANTS DE LA TERRE SNC	68000	Colmar	68/61796/963738
Fruits et légumes	EARL DU KREBSBACH	68006	Bernwiller	68/169444/922516
Fruits et légumes	FRIEH	68320	Holtzwihr	68/154863/879033
Fruits et légumes	FERME HORRENBERGER	68320	Durrenentzen	68/1558/1024377
Fruits et légumes	ERIC ET CAROLINE SARL	68320	Holtzwihr	68/111792/876185
Fruits et légumes	PULVERMUHLE EARL	68600	Volgelsheim	68/1323/960673
Fruits et légumes	FERME SAINT ANDRE	67490	Friedolsheim	67/1089/983843
Fruits et légumes	LES JARDINS DE LA MONTAGNE VERTE	67200	Strasbourg	67/60567/875805
Fruits et légumes	PRESTA'TERRE	67240	Oberhoffen sur Moder	67/107565/1045595
Fruits et légumes	DAVID HORNECKER	67000	Strasbourg	67/123938/868050
Fruits et légumes	EARL WURTZ JACQUES	67380	Lingolsheim	CER-OPT127951-C171647
Fruits et légumes	SUSSMANN FDC DISTRIBUTION	67350	Buswiller	67/45142/9384131
Boulangerie	FABIOPAIN	68530	Buhl	68/20141/260602201132
Boulangerie	SCHOLLER DIFFUSION	67370	Ittlenheim	67/20073/260620201134
Viande	LOR VIANDES	88200	Saint-Nabor	CER-OPT81918-C180806
Traiteur	VETALCO	68240	Kaysersberg	68/122516/916263
Epicerie	BIOCOOP RESTAURATION	35520	Melesse	35/61492/891361

Échantillon
De nos maraîchers

DANS UN RAYON DE 50 KM AUTOUR DE NOTRE CUISINE



Au total 14 maraîchers nous approvisionnement chaque jour, grâce à notre partenaire Sapam. A cela se rajoute des producteurs Solibio et d'autres directement référencés.

Pour nous, la possibilité de cuisinier tous les jours les plus beaux produits de notre région.

Pour vous, des plats savoureux à base d'ingrédients sains et bien de chez nous.

1. Qualité de nos produits

Clo Béatrice
68000 COLMAR
53 km
Cresson, Salade

Lutz Frères Gaec
68127 BILTZHEIM
39 km
Aubergine, Betterave, Chou, Navet, Poivron, Salade, Tomate

Gasser Raphaël Earl Du Pfaffenbach
68480 WOLSCHWILLER
35 km
Asperge, Aubergine, Chou, Courgette, Pomme de Terre, Salade

Earl Morgenweider
68128 VILLAGE-NEUF
38 km
Asperge, Fraise

Mayer Jean Et Anne
68110 ILLZACH MODENHEIM
15 km
Aubergine, Concombre, Courgette, Cresson, Poivron

Meyer Jean-Claude
68000 COLMAR
53 km
Céleri, Chou, Concombre, Navet, Oignon, Salade

Muller Christian "Les Délices D'Alsace"
68320 JEBSHEIM
62 km
Asperge, Pomme

Scholler Patrice
68428 VILLAGE NEUF
38 km
Chou, Courge, Courgette, Navet, Salade, Tomate

Koenig Fernand
68870 BARTENHEIM
22 km
Carotte

Reymann Frédéric
68127 NIEDERENTZEN
38 km
Asperge, Fraise

Sala Pascal "La Maraîchère"
68000 COLMAR
53km
Betterave, Chou, Courgette, Salade, Tomate

Wollenschneider Isabelle
68510 KAPPELEN
22 km
Céleri, Chou, Navet, Patate Douce, Poireau

MERCIER
68320 HOLTZWIHR
59 km
Oignon, Blette et cardon, Aubergine, Pdt chair ferme, Pdt conso, tomates bio, Céleri carotte bio, Chou navet bio, Concombre radis bio, Courges bio, Légumes ratatouille bio, Haricots bio, Laitues bio, Autres salades bio, Tomate bio, Autres légumes bio, Figue rhubarbe.

FERME PULVERMUHLE
68600 VOLGELSHEIM
51 km
Radis, Aromates bio, Légumes verts bio, Céleri carotte bio, Chou navet bio, légumes ratatouille bio, Laitues bio, Chicorées bio, Autres salades bio, Tomate bio, Autres légumes bio, Pdt bio, Figue rhubarbe

Zoom sur nos maraîchers

FERME PULVERMUHLE

68600 VOLGELSHEIM
HAUT-RHIN

Produits :

Radis, Aromates bio, Légumes verts bio, Céleri carotte bio, Chou navet bio, Légumes ratatouille bio, Laitues bio, Chicorées bio, Autres salades bio, Tomate bio, Autres légumes bio, Pdt bio, Figue rhubarbe, Aucun.

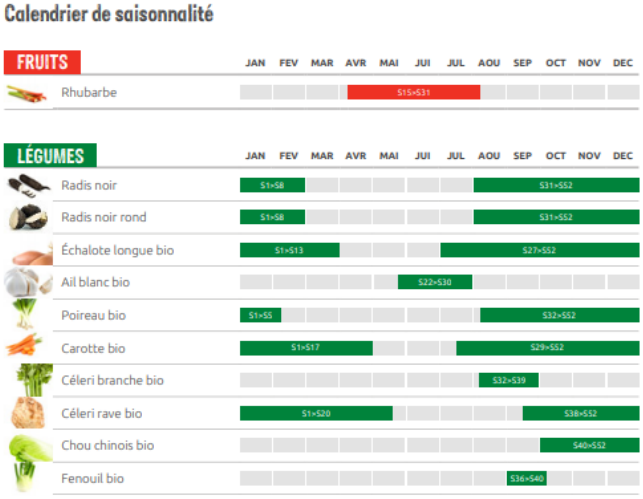
Description de l'exploitation

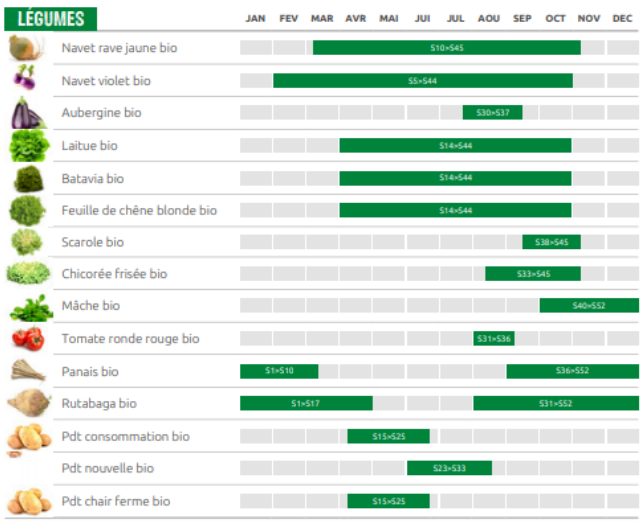
FERME PULVERMUHLE est une exploitation familiale qui existe depuis 1905. Spécialisée dans la production légumière, leur culture s'étend sur 80 Ha. Production de carottes, betteraves, céleris, et salades.

Témoignage & Engagements

Engagée dans une agriculture biologique, nous travaillons avec d'autres producteurs pour proposer un produit qui touche au mieux les clients mais qui participe aussi au développement de Solibio pour introduire le bio dans la restauration collective.

Calendrier de saisonnalité





Zoom sur nos maraîchers

MERCIER

68320 HOLTZWIHR
HAUT-RHIN

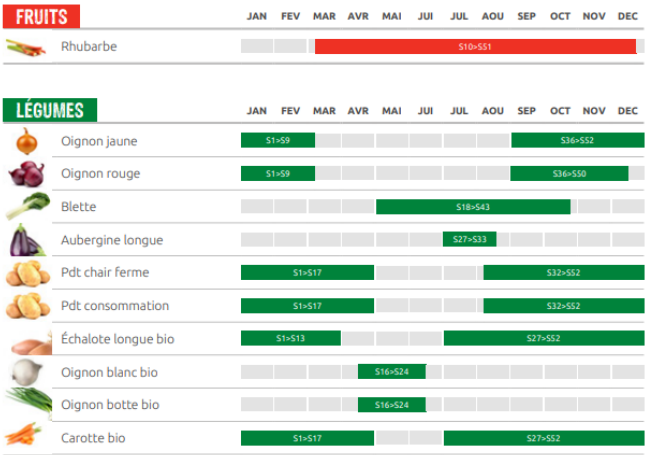
Jardin d'ici

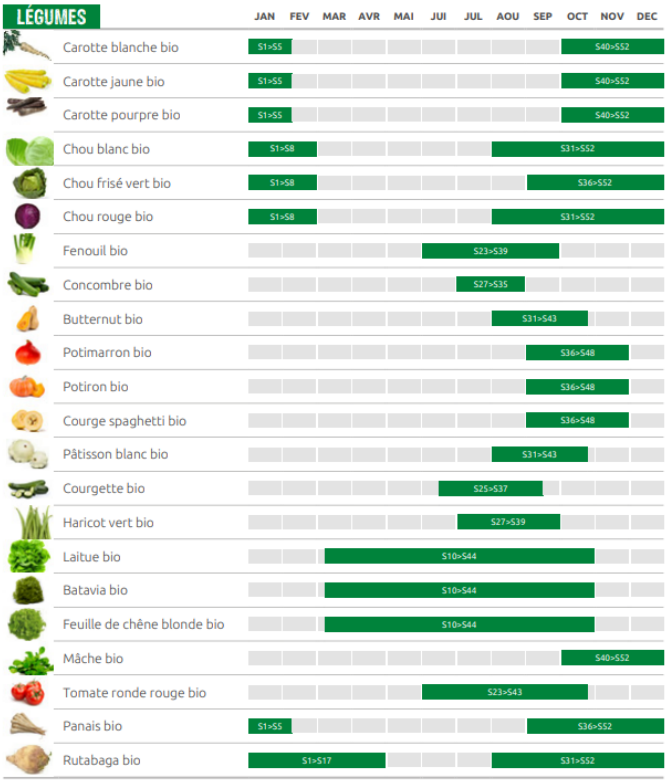
Produits :

Oignon, Blette et cardon, Aubergine, Pdt chair ferme, Pdt conso, Aromates bio, Céleri carotte bio, Chou navet bio, Concombre radis bio, Courges bio, Légumes ratatouille bio, Haricots bio, Laitues bio, Autres salades bio, Tomate bio, Autres légumes bio, Figue rhubarbe.

Description de l'exploitation

Eric et Caroline MERCIER sont maraîchers à Holtzwihr (Colmar). Engagés dans l'Agriculture Biologique de proximité depuis 2006, ils participent actuellement à la dynamique sociale de leur territoire à travers la création et le maintien de 20 emplois sur leur ferme.





SÉLECTIONNER LES MEILLEURS PRODUITS

Nous privilégions les fournisseurs situés au plus proche de notre cuisine et faisons appel aux fournisseurs plus éloignés pour les produits qui ne sont pas immédiatement disponibles localement.

Les produits locaux présentent souvent les meilleures garanties en matière de fraîcheur, de traçabilité et de souplesse des approvisionnements. Ils sont donc majoritairement choisis par nos Chefs.

Approvisionnement local et respect de la saisonnalité vont de pair. Nous adaptons donc notre approvisionnement en fonction des saisons pour concilier goût et respect de l'environnement.

Notre objectif :

Limiter les émissions de gaz à effet de serre, garantir le plaisir dans l'assiette et valoriser notre territoire.

LÉGUMES PRINTEMPS/ÉTÉ

LÉGUMES AUTOMNE/HIVER

LÉGUMES TOUTE L'ANNÉE

SÉLECTIONNER LES MEILLEURS PRODUITS

FRUITS PRINTEMPS/ÉTÉ

FRUITS PRINTEMPS/ÉTÉ

FRUITS TOUTE L'ANNÉE

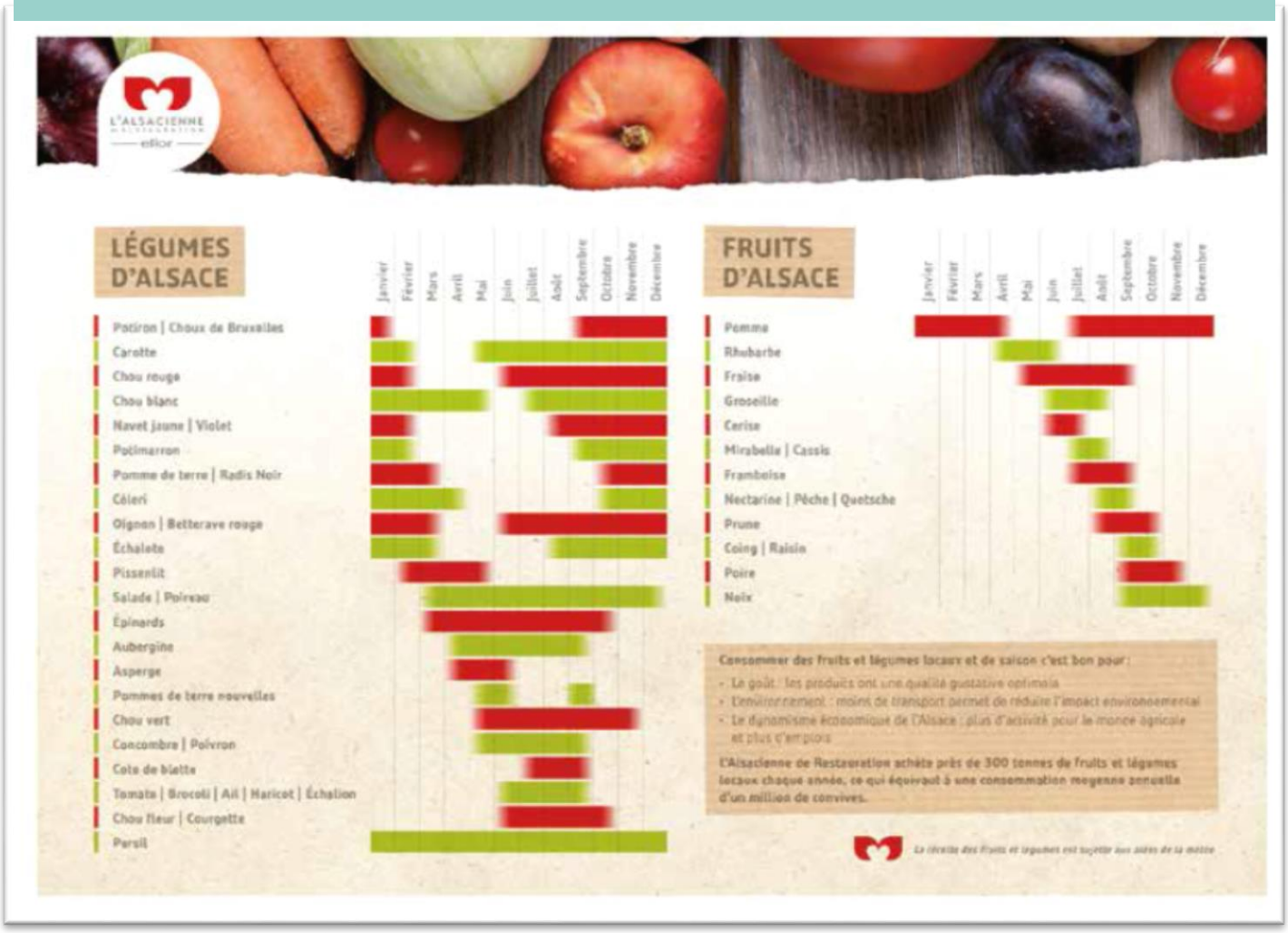
SÉLECTIONNER LES MEILLEURS PRODUITS

Diversité des menus

CALENDRIER DES FRUITS ET LÉGUMES D'ALSACE

Notre plan alimentaire et nos menus respectent le calendrier des saisons.
Cela fait partie de notre ADN :

- ▷ Proximité clients
- ▷ Proximité produits
- ▷ Respect des saisons



ECHANTILLON DE NOS PRODUITS LOCAUX

NOS PRODUITS LAITIERS LOCAUX

PRODUIT	MARQUE
CREME FRAICHE EPAISSE 30% 5L LOCAL	ALSACE LAIT
CREME FRAICHE EPAISSE 5L	ALSACE LAIT
DELICE YAOURT FRUIT ALSACE CERISE 125G	ALSACE LAIT
DELICE YAOURT FRUIT ALSACE FRAMBO 125G	ALSACE LAIT
DELICE YAOURT FRUIT ALSACE MIRABELL 125G	ALSACE LAIT
DELICE YAOURT FRUIT ALSACE MYRTILL 125G	ALSACE LAIT
FLAN CAFE 125G LOCAL	AU BON GOUT DU TERROIR
FLAN CARAMEL 125G BIO LOCAL	BIOGAM
FLAN CHOCOLAT 125G BIO LOCAL	BIOGAM
FLAN CHOCOLAT 125G LOCAL	AU BON GOUT DU TERROIR
FLAN VANILLE 125G LOCAL	AU BON GOUT DU TERROIR
FROM. BLANC QUETSCHE CANELLE 6,1%MG 125G	BIBELESKAES
FROMAGE BLANC BIBELESKASE MYRTILLE 125G	BIBELESKAES
FROMAGE BLANC BIBELESKASE POM/CANN 125G	BIBELESKAES
FROMAGE BLANC BIBELESKASE RHUBARBE 125G	BIBELESKAES
FROMAGE BLANC FRAISE 6,2%MG 125G	BIBELESKAES
FROMAGE BLANC FRAMBOISE 6,2%MG 125G	BIBELESKAES
FROMAGE TOME DE LA VEZOUZE BIO LOCAL	FROMAGERIE LA MEIX
FROMAGE TYPE BRIE BIO LOCAL	BIOGAM
FROMAGE TYPE EMMENTAL BIO LOCAL	BIOGAM
FROMAGE TYPE MUNSTER BIO LOCAL	FROMAGERIE LA MEIX
MUNSTER FERMIER	FROMAGERIE l'ERMITAGE
OEUF FRAIS BIO LOCAL	OEUF DU BREIL
TOMME ALSACE AILS DES OURS PAST LOCAL	AU BON GOUT DU TERROIR
TOMME D ALSACE NATURE PAST LOCAL	AU BON GOUT DU TERROIR
YAOURT AROMATISE 125G BIO LOCAL	LONGCHAMP
YAOURT AROMATISE 125G FRAI FRAM VAN ABR	AU BON GOUT DU TERROIR
YAOURT AROME LAIT ENTIER CLIMONT PV 125G	CLIMONT
YAOURT AUX FRUITS ASSORTIS 125G	AU BON GOUT DU TERROIR
YAOURT FRUITS L.ENTIER CLIMONT PV 125G	CLIMONT
YAOURT NATURE 125G BIO LOCAL	LONGCHAMP
YAOURT NATURE 125G LOCAL	AU BON GOUT DU TERROIR
YAOURT NATURE L.ENT. CLIMONT PV 125G BIO	CLIMONT

NOS PRODUIS BOISSONS LOCAL

PRODUIT	MARQUE
PINOT NOIR PARTICULIERE 75CL	LORENTZ
RIESLING CUVEE PART AOC 75CL	LORENTZ
TOKAY PINOT GRIS AOC 75CL	LORENTZ
PINOT NOIR PARTICULIERE 37,5CL	LORENTZ
GEWURTZTRAMINER VENDANGE TARDIVES 75CL	LORENTZ
GEWURZTRAMINER CUVEE PARTICULIERE 37,5CL	LORENTZ
GEWURZTRAMINER CUVEE PARTICULIERE 75CL	LORENTZ
CREMANT D'ALSACE 75CL	WILLY GISSELBRECHT ET FILS
PINOT NOIR 100CL	WILLY GISSELBRECHT ET FILS
EDELZWICKER 100CL	WILLY GISSELBRECHT ET FILS
RIESLING 100CL	WILLY GISSELBRECHT ET FILS
CAROLA BLEUE 50CL VC	CAROLA
CAROLA ROUGE 50CL VC	CAROLA
CAROLA BLEUE 50CL PET	CAROLA
CAROLA ROUGE 50CL PET	CAROLA
CAROLA VERTE 50CL VC	CAROLA
CAROLA ROUGE 100CL VC	CAROLA
CAROLA VERTE 50CL PET	CAROLA
CAROLA BLEU 100CL VC	CAROLA
CAROLA VERTE 100CL VC	CAROLA
CAROLA BLEUE 1,5L PET	CAROLA
FISCHER TRADITION 33CL VC	FISCHER
FISCHER TRADITION (GOLD) 6° FUT 30L	FISCHER
BIERE METEOR FUT 30 L	METEOR
WATTWILLER 50CL	WATTWILLER

NOTRE GAMME DE VIANDE DE PORC 100% PORCS D'ALSACE

PRODUIT	MARQUE
COTE PORC ECHINE 130/150g ORIGINE ALS	SCHWEITZER
EMINCE PORC EPAULE 15/30G ORIGINE ALSACE	SCHWEITZER
ESC PORC ECH PTE JBON 120/140G OR ALSACE	SCHWEITZER
ROTI PORC ECHINE ORIGINE ALSACE	SCHWEITZER
ROTI PORC EPAULE ORIGINE ALSACE	SCHWEITZER
ROTI PORC LONGE ORIGINE ALSACE	SCHWEITZER
SAUTE PORC EPAULE ORIGINE ALSACE 40/60G	SCHWEITZER

NOS PRODUITS EPICERIE LOCAL

PRODUIT	MARQUE
KETCHUP ALSACE 3L ALELOR LOCAL	ALELOR
MOUTARDE ALSACE 3L ALELOR LOCAL	ALELOR
MOUTARDE CASSIS 1KG ALELOR LOCAL	ALELOR
MOUTARDE CEPE 1KG ALELOR LOCAL	ALELOR
MOUTARDE DOUCE ALSACE SEAU 1,1KG	ALELOR
MOUTARDE DOUCE REGION ALSACE SEAU 5KG	ALELOR
MOUTARDE NOIX 1KG ALELOR LOCAL	ALELOR
MOUTARDE PIMENT ESPELETTE 1KG ALEL LOCAL	ALELOR
MOUTARDE TOMATE BASILIC 1,1KG ALEL LOCAL	ALELOR
MOUTARDE WASABI 1,1KG ALELOR LOCAL	ALELOR
KNEPFLE 7 ŒUFS 2,5KG LOCAL	GRAND MERE
LASAGNETTE 7 ŒUFS 3KG LOCAL	GRAND MERE
LINGUINE 7 ŒUFS 3KG LOCAL	GRAND MERE
PATES SPAETZLE 3 OEUFS 5KG	GRAND MERE
PATES SPAETZLE 7 OEUFS 5KG	GRAND MERE
PERLE 3 ŒUFS QS 5KG LOCAL	GRAND MERE
SPAETZLE 7 OEUFS 3 KG LOCAL	GRAND MERE
TAGLIATELLES NIDS 10MM 7 OEUFS 5KG	GRAND MERE
TAGLIATELLES NIDS 4MM 3 OEUFS 5KG	GRAND MERE
TAGLIATELLES NIDS 7 OEUFS 2MM 3KG LOCAL	GRAND MERE
TAGLIATELLES NIDS 7 OEUFS 7MM 3KG LOCAL	GRAND MERE
AROME FLACON 1KG	MAGGI
AROME FLACON 250G	MAGGI
GELEE 15L=750G	MAGGI
VINAIGRE AROME MELFOR 10L LOCAL	MELFOR
VINAIGRE AROME MELFOR COTE SUD 1L LOCAL	MELFOR
VINAIGRE MELFOR 3,8% LITRE	MELFOR
VINAIGRETTE MELFOR 5L LOCAL	MELFOR
RAIFORT FLACON 140G	RAIFORT

NOS PRODUITS VOLAILLES D ALSACE

PRODUIT	MARQUE
SUPREME CHAPON LOCAL	SIEBERT
SAUTE HAUT CUISSE POULET LOCAL	SIEBERT
SAUTE CHAPON S/OS S/PEAU LOCAL	SIEBERT
POULET PAC LOCAL	SIEBERT
POULET FERMIER ALSACE LR LOCAL	SIEBERT
PILONS POULET LOCAL	SIEBERT
PILON POULET 100/120G LOCAL	SIEBERT
HAUT CUISSE LOCAL	SIEBERT
ESCALOPE POULET FERMIER LR LOCAL	SIEBERT
ESCALOPE POULET 160G LOCAL	SIEBERT
ESCALOPE POULET 120/140G LOCAL	SIEBERT
ESC. POULET 120G COUPE CORDON BLEU LOCAL	SIEBERT
EMINCE POULET FILET LOCAL	SIEBERT
EMINCE POULET CUISSE LOCAL	SIEBERT
EMINCE LAPIN S/OS	SIEBERT
EMINCE CUISSE POULET FERMIER LR LOCAL	SIEBERT
CUISSE POULET SCIEE LOCAL	SIEBERT
CUISSE POULET FERMIER LR LOCAL	SIEBERT
CUISSE CHAPON DESOSSEE LOCAL	SIEBERT
COQUELET 450/500G PAC LOCAL	SIEBERT
BROCHETTE INOX POULET MARINE GRILL LOCAL	SIEBERT
BROCHETTE CUISSE POULET 160G LOCAL	SIEBERT

LA PÊCHE RESPONSABLE

Engagement :
Adapter de façon dynamique et volontaire nos approvisionnements à l'évolution des écosystèmes marins et aux recommandations des parties prenantes.

L'Alsacienne de Restauration a une politique d'approvisionnement en produits de la mer qui lui permet de diversifier et de préserver les ressources aquatiques.

Elle s'appuie sur :

La maitrise des risques qualité/sécurité/fraude :

- Zéro additif
- Pas d'origine provenant de la mer baltique
- Authenticité vérifiée (analyse ADN)

Le soutien actif de la durabilité des ressources aquatiques, qui repose sur les 3 axes suivants :

- Diversifier nos approvisionnements
- Préserver les ressources aquatiques
- S'engager pour la pêche durable

Diversifier nos approvisionnements

> Varier les espèces : notre « étal » présente 60 espèces marines ou d'eaux douces

>Varier les origines : sauvage et élevage

>Varier les types d'approvisionnement : frais et surgelé

OBJECTIF :
Réduire la pression de consommation trop forte portée sur 3 espèces sauvages : Colin, Cabillaud, Hoki.

Préserver les ressources aquatiques

Ethic Ocean

>S'entourer d'experts : comité scientifique interne, l'UICN et ONG dédiées comme Ethic Océan.

>Interdire certaines espèces : empereur, escolier noir ou stromate, flétan blanc sauvage, grenadier, lingue bleue, rouvet, sabre noir, sabre argenté, poisson sabre commun, siki, thon rouge, tous les requins (Sauf : Petite roussette, Grande roussette, Emissole lisse, Aiguillat commun, Requin peau bleue qui restent autorisés.)

>Enrayer la pêche illégale

PREUVES :

>Devoir de vigilance intégré dans notre charte Achats Responsables

>Evaluation par des experts indépendants de la durabilité des achats selon l'état du stock, de sa sous zone de pêche,des techniques de pêche.

>Reporting achats sur les commandes réalisées dans vos établissements et de la chaine logistique

S'engager pour la pêche durable

>Sélectionner des produits certifiés selon des référentiels reconnus mondialement

>Sensibiliser nos chefs et nos convives aux espèces moins connues, de saison et à l'aquaculture durable. L'Alsacienne de Restauration s'engage à accroitre l'offre certifiée MSC dans ses mercuriales et à promouvoir les bonnes pratiques de pêche.

LES OVO-PRODUITS

L'Alsacienne de Restauration privilégie l'origine France pour l'ensemble de ses ovo-produits.
90 % DES OVO-PRODUITS SONT :

- issus d'oeufs pondus en France
- issus de filières intégrées ou de groupements coopératifs

10% peuvent provenir d'autres pays afin d'assurer une continuité d'approvisionnements en cas de tension sur les marchés français, d'épisodes de grippe aviaire, etc...
La démarche de L'Alsacienne de Restauration est de rendre accessible une variété d'ovo-produits de qualité.

Engagement :
D'ici 2025, abandon des approvisionnements d'ovo- produits issus de poules élevées en cage.

Convaincu qu'une offre durable d'ovo-produits passe par l'amélioration des conditions d'élevage des poules pondeuses, l'alsacienne de restauration s'est engagée à accompagner la filière dans la période de transition et de conversion des élevages.

ENVIRONNEMENT, BIODIVERSITÉ ET SANTÉ

Nous sélectionnons nos produits en respectant les réglementations et recommandations en vigueur.

Pour l'alimentaire :

- Interdiction des produits étiquetés OGM
- Interdiction de tout produit alimentaire ionisé
- Interdiction de proposer des ressources halieutiques en provenance de la mer baltique
- Suppression des huiles de palme, soja et arachide
- Interdiction des additifs : E150d, les glutamates, E471

...

Pour le non alimentaire :

- Des barquettes recyclables sans bisphénol A et sans phtalates
- Des produits lessiviels plus sûrs pour nos collaborateurs : sans substances CMR (Cancérigène, Mutagène, Reprotoxique), sans substances préoccupantes, sans Ether de Glycol de la série E, sans Triclosan
- Des tenues inscrites dans le programme Fibre Citoyenne

NON AUX OGM

L'éthique et le souci de protection de nos convives, a conduit L'Alsacienne de Restauration à adopter une position clairement définie : nous avons pour cela éliminé de nos approvisionnements les produits élaborés avec des matières premières ou ingrédients génétiquement modifiés (grains de maïs, soja ou colza)
Nos produits référencés proviennent exclusivement de nos filières sélectionnées, avec l'absence de mention OGM sur leur étiquetage. La réglementation en vigueur prévoit la présence possible de traces d'OGM au seuil maximum de 0.9% due aux contaminations fortuites.
La réglementation ne prévoit aucun étiquetage OGM pour la viande ou le lait.

Lors du référencement de tout produit, une fiche technique comprenant, entre autres, la liste des ingrédients est demandée aux fournisseurs. Ces fiches sont à disposition de nos cuisiniers et des autorités de tutelle.

- **Des produits natifs simples** : exclusion des plats cuisinés industriels.
- **Priorité aux fruits et légumes de saison** : afin de profiter pleinement de leurs saveurs, leurs textures.
- **Des fruits à maturité** : pour révéler tous leurs arômes et être plus faciles à digérer (exigences vis-à-vis de nos fournisseurs).
- **Exclusion des conserves de légumes*** de nos préparations, à cause de leur teneur trop élevée en sel (*sauf maïs et tomates concassées).
- **Exclusion des fruits au sirop ou compotes** : fruits au naturel et purées de fruits, sans sucre ajouté, sont autorisés.
- **Pas de conservateurs** : pas d'additifs alimentaires pour la préparation de nos plats.
- **Exclusion des fonds de sauce**, seul le bouillon de volaille est utilisé.
- **Exclusion des produits contenant de l'arachide** : éviter les risques allergiques
- **Exclusion des produits contenant des additifs :** pas de produits industriels contenant des additifs.

Nos produits référencés proviennent exclusivement de nos filières sélectionnées, avec l'absence de mention OGM.

CHARTE
OGM

SUPPRESSION
DES PRODUITS TRANSGÉNIQUES
dans nos menus

L'Alsacienne de Restauration s'engage à :

exclure de nos approvisionnements les produits élaborés avec des matières premières ou ingrédients génétiquement modifiés (grains de maïs, soja ou colza)

servir exclusivement des produits provenant de nos filières sélectionnées, avec l'absence de mention OGM sur leur étiquetage.

lors du référencement de tout produit, une fiche technique comprenant entre autres la liste des ingrédients est demandée aux fournisseurs. Ces fiches sont à disposition de nos cuisiniers et des autorités de tutelle.

La réglementation en vigueur* prévoit la présence possible de traces d'OGM au seuil maximum de 0.9% due aux contaminations fortuites.
Directives européennes 1829/2003/CE et 1830/2003/CE (du 22 Septembre 2003) relatives respectivement, aux produits issus d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) et à la traçabilité

30% BIO
Au minimum

En saison, fruits et légumes BIO et locaux : pomme de terre, pomme, poire, choux (chou blanc, rouge, vert), carottes, poireaux, tomates ...
Légumes secs et féculents : riz, quinoa, lentilles, pâtes, semoule, boulgour ...
Laitages : fromage (edam, gouda, munster ...), yaourt, fromage blanc.
Viande : bœuf BIO, poulet BIO.

40% Local
Au minimum

Fruits et légumes : pomme de terre, carottes, salade, poireaux, choux, poireaux, pomme, fraises, asperges ...
Laitages : Yaourt, Fromage blanc, Munster, Tomme d'Alsace ...
Féculents : pâtes Grand-Mère
Viandes, charcuteries : kassler, knacks émincé de porc ...

20% Signes de qualité
Au minimum

Des fromages AOP : Cantal jeune, Tomme des Pyrénées, Gruyère
Des lentilles vertes du Puy AOP
Les poires de Savoie IGP
Volaille fermière d'Alsace
Produits issus d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

85 %
Légumes frais et de saison

300
Producteurs directs locaux

95 %
Fruits frais et de saison

100% Viande bovine Locale et Française

Sélection des viandes et steak hachés 15% matières grasses max/garantie 100% muscles
CHOIX DES MORCEAUX BOEUF
viandes rôties : tendre de tranche, rumsteck, macreuse
viandes braisées : paleron et macreuse
viandes sautées : collier maj. et basse côte
CHOIX DES MORCEAUX VEAU
viandes rôties : épaule, bas carré
viandes sautées : épaule
Sélection des viandes 8 mois d'âge max

100% Viande de porc Locale et Française

Alimentation à minima de 75% de céréales
Respect des bonnes pratiques d'élevage
CHOIX DES MORCEAUX
Filières label rouge

100% Volaille locale

Alimentation 100% végétale Garantie sans farine animale, sans antibiotique, sans facteur de croissance Protéagineux non OGM Durée d'élevage : 40 jours max (poulet) /60 pour la dinde Poulet certifié CQC : Alimentation 75% céréales au min. – durée d'élevage : 57 à 63 jours souche croissante lente
Filière locale Bruno Siebert, BIO – label rouge

100% Fait maison

(hors pain et pâtisseries de notre boulanger)

C'EST BIO !

Nos engagements :
Parmi les produits bio proposés aux convives :

- Les carottes (râpées et carottes cuites) les betteraves cuites, les haricots verts, les petits pois, les épinards, le chou fleur, les choux blancs, rouges, verts, potage bio en fonction des produits disponibles, les pommes ...
- Le riz, les pommes de terre, le boulgour, les pâtes, la semoule, les lentilles vertes, le blé.
- Les desserts lactés (œufs au lait, semoule au lait, riz au lait, entremets)

Pour l'alsacienne de restauration, soutenir et proposer des produits issus de l'agriculture biologique sonne comme une évidence !

Manger bio, c'est manger plus sain
Manger bio, c'est meilleur pour la santé
Manger bio, c'est manger plus goûteux et savoureux
Manger bio, c'est bon pour la planète
Manger bio, c'est encourager une agriculture respectueuse de l'homme

Adhérant à de nombreuses associations de producteurs Bio dans notre région (OPABA par exemple), nous soutenons le développement de l'agriculture biologique. Ainsi, bon nombre de nos cuisines et restaurants se situent déjà au-dessus des recommandations du Grenelle de l'environnement en matière de propositions et consommations de produits bio.

« Inscrire 20% de produits biologiques c'est un seuil exigeant qui permet d'agir en amont et de soutenir la filière. »

C'est Alsacien

C'est frais et de saison

Des engagements sur les volumes auprès de nos fournisseurs

C'EST LOCAL!

Du champs à l'assiette :

- Un maillage de proximité,
- un engagement RSE,
- des approvisionnements locaux.

FAMILLES DE PRODUITS	FRAIS ET BRUT	FOURNISSEURS ALSACIENS	BIO
CRUDITÉS	100%	100 % en saison	Carotte 100%
LÉGUMES	70%	100 % en saison	Chou 100%
FRUITS	100%	100 % en saison	Pommes 100%
VIANDES	100%	Volaille et porc 100 % Alsace	0%
		Lorraine 10 %	
		Charcuterie : kassler, cervelas, knack 100% Alsace	
POISSONS	10%	0%	0%
FECULENTS SECS	0%	0%	Riz : 20% : 1 fois par semaine
LAITAGES	100%	40%	0%
PAINS	100%	100%	20% 1 fois par semaine

L'ALIMENTATION À L'ÉCOLE
ÉQUILIBRE, BIENVEILLANCE ET ÉDUCATION

Sélectionner de bons produits ne suffit pas, il faut aussi bien les cuisiner!

L'Alsacienne de Restauration est avant toute chose une entreprise de cuisiniers. Pour nous le goût et le plaisir à table sont primordiaux. Chaque jour nos chefs pratiquent des cuissons douces, réalisées en basses températures, afin de préserver les qualités nutritionnelles des produits et d'optimiser leurs saveurs et textures.
La restauration scolaire répond à une double exigence : maintenir la qualité nutritionnelle des repas et mieux informer les parents, notamment sur les questions liées à la sécurité alimentaire. L'école est aussi un lieu privilégié d'éducation au goût, à la nutrition et à la culture alimentaire.

On s'engage pour :
Une cuisine simple et des méthodes de cuisson qui valorisent les produits

DES MENUS ADAPTÉS
AUX BESOINS NUTRITIONNELS DE L'ENFANT

L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire est essentielle pour sa croissance, son développement psychomoteur et ses capacités d'apprentissage. Elle doit être équilibrée, variée et répartie au cours de la journée : 20 % du total énergétique le matin, 40 % au déjeuner de midi, 10 % à quatre heures et 30 % le soir.
Le temps du repas est l'occasion pour les élèves de se détendre et de communiquer. Il se doit d'être un moment privilégié de découverte, de partage et de plaisir.

La fréquence de présentation des plats doit être respectée afin de préserver l'équilibre alimentaire selon les principes suivants :

- une structure de repas diversifiée en 4 éléments (une entrée, un plat, un accompagnement, un produit laitier, un dessert)
- un apport suffisant en fibres, vitamines, protéines, calcium dont les enfants ont besoin (ex : 1 produit laitier à chaque repas, 1 fruit en dessert sur 8 repas sur 20 minimum)
- des produits trop gras ou trop sucrés limités (ex : pas plus de 4 produits frits sur 20 repas)
- les produits de saison (fruits et légumes frais) identifiés en caractère souligné
- L'eau et le pain sont mis à volonté.
- Le sel et les sauces (mayonnaise, ketchup) ne sont pas en libre accès, mais proposés en fonction des plats.

L'ÉLABORATION DES MENUS

Pour L'Alsacienne de Restauration, améliorer la qualité nutritionnelle des repas passe par :

- la diversité de la structure du repas,
- la garantie d'une variété suffisante pour favoriser les bons nutriments et vitamines,
- des portions adaptées à l'âge de l'enfant,
- l'utilisation de recettes de saison,
- La prise en compte des goûts et envies des enfants,

Le tout selon les recommandations du GEMRCN et PNNS.

Élaborés par nos diététiciennes, les menus proposés garantissent l'équilibre nutritionnel et prennent en compte les goûts spécifiques des enfants de 3 à 11 ans. Nos cuisiniers suivent un guide des meilleures pratiques et adaptent ainsi leurs menus, la coupe des aliments, la taille des morceaux de viande... Pour favoriser la consommation de fruits, nous mettons à disposition du personnel présents sur les offices de restauration des équipements qui permettent de proposer des fruits coupés ou mixés.

Nos engagements

Parmi les produits bio proposés aux convives :

- Les carottes (râpées et carottes cuites) les betteraves cuites, les haricots verts, les petits pois, les épinards, le chou fleur, le chou rouge, blanc et vert, les tomates, la salade, les potage bio en fonction des produits disponibles, les pommes et autres fruits de saison.
- Le riz, les pommes de terre, le boulgour, les pâtes, la semoule, les lentilles vertes, le blé.
- Les desserts lactés (œufs au lait, semoule au lait, riz au lait, entremets)

DES MENUS CONSTRUITS MAIN DANS LA MAIN

La Commission « Menus" se réunit avant chaque cycle scolaire pour valider les menus du cycle suivant et échanger sur le fonctionnement des restaurants.
Instance de liaison régulière (la fréquence est à définir ensemble) entre vos représentants et nos collaborateurs, la commission restauration permet d'échanger sur la prestation écoulée (menus proposés, dysfonctionnements constatés...) ou à venir (animations, engagements si nécessaire sur la mise en œuvre d'actions d'améliorations ...).

LOIS ET RÉGLEMENTATIONS
ACTUALITÉS ET AVANCÉES

Loi EGALIM

En tant qu'acteur de la transition alimentaire, nous estimons qu'il est de notre responsabilité d'être impliqué dans une démarche sociale et environnementale pro-active...en ayant pour ambition de faire plus que le respect des contraintes règlementaires qui s'imposent à elles !

Mis en place dès la prise de marché !

Zoom EGALIM

La Loi EGalim, qu'est ce que c'est ?

Loi issue des Etats Généraux de l'alimentation

Loi 2018-938 du 30 OCTOBRE 2018

UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Des mesures phares pour la restauration collective

LE VÉGÉTAL — 1er NOV 2019

1 Menu végétarien
fois par semaine minimum
(Restaurants collectifs scolaires de la maternelle au lycée)

Plan pluriannuel
de diversification des protéines
(Restaurants servant plus de 200 couverts/jours en moyenne)

GASPILLAGE ALIMENTAIRE — 21 OCT 2020

Obligation
de mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage

Réalisation d'un diagnostic préalable
maximum 12 mois après publication de la loi

INVENDUS ALIMENTAIRES

Interdiction
de rendre impropre à la consommation — 1er JAN 2020

21 OCT 2020 — Don alimentaire
aux associations
pour les restaurants préparants plus de 3000 repas/jours

ENVIRONNEMENT ET SANTÉ

1er JAN 2020

Suppression
des bouteilles d'eau plate en matière plastique
en restauration scolaire

Suppression
des pailles, couverts, ustensiles en matière plastique à usage unique

1er JAN 2025

Suppression
des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique

>2000 habitants : 1er jan. 2025
<2000 habitants : 1er jan. 2028

QUALITÉ

50% produits sous signes de qualité et durables — en valeur d'achats en € HT par année civile — 1er JANV 2022

- Label rouge
- Indication géographique protégée
- Appelation d'origine protégée
- Spécialité traditionnelle garantie
- Haute valeur environnementale niveau 2
- Pêche durable
- Région ultrapériphérique

DONT Produits Bio > 20%

+ produits «fermier» (oeufs, fromages, fromage blanc)
+ produits avec externalités environnementales

1 fois par an, communication sur la part des produits entrants dans la composition des repas servis.

Zoom EGALIM

Nous avons bien compris, au travers de votre cahier des charges que l'alimentation de qualité est critère primordial pour vous.
Ainsi nous vous proposons deux offres :

- Seuil 1 : 50% de produits durables dont 30% de produits BIO
- Seuil 2 : 70% de produits durables dont 40% de produits BIO

Seuil	Socle minimum		Engagements du titulaire	
	Alimentation durable	Dont produits issus de l'agriculture biologique	Alimentation durable (produits concernés et fréquence d'introduction)	Dont produits issus de l'agriculture biologique (produits concernés et fréquence d'introduction)
Seuil 1 : **50% d'alimentation durable**	50 %	30 %	Label rouge : poulet local, sauté de bœuf *Au minimum :* *→ 2 viande par cycle de menus* AOP, IGP : fromages et pâtes Grand-mère *Au minimum :* *→ 2 fromages par cycle de menus* *→ 1 pâtes Grand-mère par cycle* HVE : légumes et laitages *Au minimum :* *→ 2 par cycle de menus* Pêche durable : tous les poissons proposés sont labélisés MSC *Au minimum :* *→ 4 par cycle de menus* Bleu Blanc Cœur : viande de porc *Au minimum :* *→ 2 par cycle de menus*	BIO : fruits, légumes en saison (pomme, poire, tomates, concombre, épinards …), féculents (pomme de terre, pâtes, riz …), laitages (yaourt, fromage blanc, fromages …), viande (bœuf, poulet), pain *Au minimum :* *→ 16 légumes* *→ 4 protéines (viande ou œuf* *→ 6 fruits* *→ 8 produits laitiers* *→ 5 céréales/féculents* *→ 3 pain*

Seuil	Socle minimum		Engagements du titulaire	
	Alimentation durable	Dont produits issus de l'agriculture biologique	Alimentation durable (produits concernés et fréquence d'introduction)	Dont produits issus de l'agriculture biologique (produits concernés et fréquence d'introduction)
Seuil 2 : **70% d'alimentation durable**	70 %	40 %	Label rouge : poulet local, sauté de bœuf *Au minimum :* *→ 2 viande par cycle de menus* AOP, IGP : fromages et pâtes Grand-mère *Au minimum :* *→ 4 fromages par cycle de menus* *→ 1 pâtes Grand-mère par cycle* HVE : légumes et laitages *Au minimum :* *→ 2 par cycle de menus* Pêche durable : tous les poissons proposés sont labélisés MSC *Au minimum :* *→ 4 par cycle de menus* Bleu Blanc Cœur : viande de porc *Au minimum :* *→ 2 par cycle de menus*	BIO : fruits, légumes en saison (pomme, poire, tomates, concombre, épinards …), féculents (pomme de terre, pâtes, riz …), laitages (yaourt, fromage blanc, fromages …), viande (bœuf, poulet), pain *Au minimum :* *→ 18 légumes* *→ 4 protéines (viande ou œuf* *→ 9 fruits* *→ 8 produits laitiers* *→ 5 céréales/féculents* *→ 3 pain*

Plan National Nutrition Santé

Les nouvelles recommandations présentent des évolutions fortes :

- Plus grande place à donner aux légumineuses, aux produits céréaliers complets, aux fruits et légumes.
- Nécessité de limiter la consommation des viandes hors volailles et plus encore les charcuteries et boissons sucrées.

Ceci, nous permet de limiter nos impacts environnementaux tout en préservant notre capital santé !

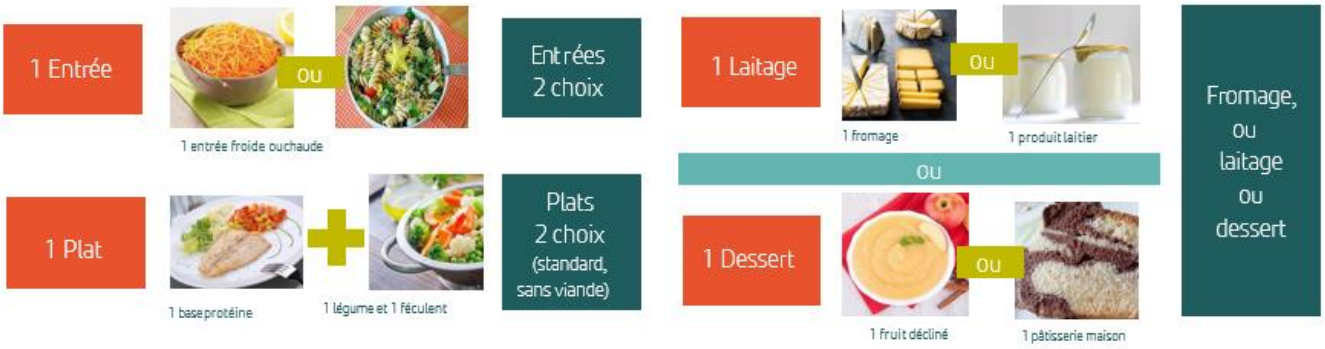
COMPOSITION DES MENUS

Les objectifs à atteindre :

- Leur donner les réflexes d'une bonne alimentation
- Les rendre autonomes et les responsabiliser
- Les sensibiliser au développement durable

Les Ptits +

- Des condiments à disposition pour respecter les goûts de chacun,
- Des quantités adaptées à la personne,
- Une présentation agréable, suscitant l'envie de manger.



LE SECRET DE NOS RECETTES
LES ASTUCES DU CHEF

- *Les légumes* : des cuissons longues pour favoriser leur consommation, mais aussi l'ajout de matières grasses pour plus d'onctuosité et de saveurs.
- *Les fruits* : les proposer en Purée de fruits « Maison » selon 22 recettes développées ou servis en salade pour une meilleure consommation et un respect du rythme des saisons.
- *Les viandes et poissons* : des cuissons en basse température pour plus de moelleux, une sélection des morceaux pour une meilleure consommation (poisson qualité sans arête, viande exempt de petits os...), une sauce en accompagnement, pour plus de plaisir.
- *Les crudités* : simples et souvent à base de mono ingrédient pour respecter les habitudes culinaires.
- *Les féculents* : une cuisson adaptée pour une meilleure consommation.
- *Les fromages* : à la coupe, pour découvrir toutes les saveurs des fromages des terroirs de France. Et en plus pas d'emballages superflus.

Zoom sur nos viandes et poisson, techniques de cuissons évolutives

« Une cuisson douce pour un meilleur rendu qualitatif »
Dans un souci d'amélioration constante, le chef de cuisine et son second ont reçu la formation aux « techniques culinaires évolutives » pour apprendre les à travailler les cuissons basses températures.

Les cuissons douces ?
Pour les viandes et les poissons, la cuisson commence à 85°C et ne dépassera pas 100°C. La cuisson sera obtenue lorsque la température à cœur de la viande aura atteint 63°C.

Les avantages

- Cuit sans agresser les protéines de la viande
- Attendrit les fibres
- Conserve tout l'arôme
- Conserve les propriétés nutritionnelles des aliments
- Donne une meilleure onctuosité des viandes
- Respecte l'impact environnemental (moins d'énergie utilisée et de perte de matière première)

Et côté sauce, chef ?

Nos sauces sont réalisées « maison » à base de produits naturels : les fonds de sauce industriels sont exclus de la prestation.
Nous conservons uniquement le fumet de poisson pour certaines bases de sauces accompagnant le poisson.
Les produits cuits sous vide prêts à l'emploi (5ème gamme) sont exclus de nos approvisionnements

Le fait maison

M maison

Définition du fait maison :
Cela concerne les entrées, plats de résistance et desserts qui ont été élaborés sur place à partir de produits bruts.

Légumes frais : lavés, décontaminés, épluchés, éboutés, taillés/râpés sur place.
Plat garnis : viande, poisson cuits sur place et cuisinés par nos cuisiniers.
Sauces maison : les roux, bouillons de légumes, jus de cuissons, fumets de poisson sont faits maison sur place.
Desserts maison : les purées de fruits et pâtisseries proposées sont faites maison.
Vinaigrettes maison : toutes les vinaigrettes proposées sont faites maison. Pour les assaisonnements sur place, une liste de produits sera mise en place pour les agents.

Zoom sur nos recettes

Les soupes et veloutés

Les écrasés et purées

Les recettes végétariennes

Les milk-shakes

Les cakes salés

Les gratins et lasagnes

Les pâtisseries maison

Les semoule au lait, riz au lait, crèmes, mousses

Catalogue de recettes maison

Nos entrées

Raïta de concombre
Toast à l'houmous
Salade de betterave au chèvre frais
Duo de chou à la mimolette
Gaspacho de tomates
Crème froide de petits pois à la menthe
Dips de légumes, sauce au yaourt
Salade coleslaw
Pizza Mozzarella
Salade d'endives aux noix
Quiche et tarte salées
Velouté et soupes
Velouté de patate douce au lait de coco
...

Nos plats végétariens

Byriani de légumes
Spaghetti bolognaise de lentilles
Hachis parmentier de lentilles corail
Penne au pesto et brunoise de légumes
Nuggets de blé
Falafels sauce au yaourt
Croque-monsieur épinards et cheddar
Pasta prima verde
Gratin de gnocchis, fèves et légumes
Riz sauté aux fèves, soja et légumes
Tajine de légumes aux pois chiches
...

Nos desserts

Purée de fruits de saison
Flan au chocolat
Tarte aux fruits
Fromage blanc aux fruits
Cake, moelleux, fondant
Beignet
...

Nos plats protidique

Lasagne bolognaise
Cuisse de poulet basquaise
Boulette d'agneau sauce paprika
Rôti de porc Alsacien sauce aux oignons
Pavé de saumon à l'oseille
Bouchée à la Reine
Emincé de poulet Label rouge coco, citron, curry
Emincé de bœuf sauce chocolat
Saucisse Alsacienne
....

Nos plats froids

Rôti de porc, sauce fromage blanc aux herbes
Salade aiguillette de poulet, parmesan
Salade de pâtes, pesto, tomates, mozzarella
Cake salé
Wrap crudités végétarien ou poulet
...

Nos piques-niques

Tomates cerises; Malicette garnies; fromage à croquer; Fruit; sachet de chips
Crudités à croquer; Sandwich baguette (poulet, fromage ou crudités); yaourt à boire; fruit; sachet de chips
Crudités à croquer; Cake salé; fromage; fruit; sachet de chips
...

Plan alimentaire

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 1	Entrées	CRUDITÉS	CRUDITÉS	FÉCULENTS	CRUDITÉS	Entrée >15% LIPIDES
	Plat	PORC PLAT PROTIDIQUE P/L<1	BOEUF	VOLAILLE	PLAT VÉGÉTARIEN	POISSON
	Garniture	FÉCULENTS LÉGUMES VERTS	FÉCULENTS LÉGUMES VERTS	LÉGUMES VERTS	FÉCULENTS	FÉCULENTS LÉGUMES VERTS
	Fromage/ laitage	FROMAGE 100 À 150 MG CA	FROMAGE >150 MG CA	FROMAGE 100 À 150 MG CA	LAITAGE >100 MG CALCIUM <5G LIPIDES	LAITAGE >100 MG CALCIUM <5G LIPIDES
	Dessert	LAITAGE >100 MG CALCIUM <5G LIPIDES	FRUIT FRAIS	DESSERT LACTÉ >20 G GLUCIDES <15G LIPIDES	PÂTISSERIE MAISON	FRUIT FRAIS
Semaine 2	Entrées	CRUDITÉS	FÉCULENTS	CUIDITÉS	CRUDITÉS	ENTRÉE PROTIDIQUE
	Plat	AGNEAU	POISSON	PLAT VÉGÉTARIEN	BOEUF	VEAU
	Garniture	FÉCULENTS LÉGUMES VERTS	FÉCULENTS LÉGUMES VERTS	***	FÉCULENTS CRUDITÉS	FÉCULENTS LÉGUMES VERTS
	Fromage/ laitage	FROMAGE >150 MG CA	FROMAGE >150 MG CA	FROMAGE >150 MG CA	LAITAGE >100 MG CALCIUM <5G LIPIDES	FROMAGE 100 À 150 MG CA
	Dessert	DESSERT LACTÉ >20 G GLUCIDES <15G LIPIDES	FRUIT FRAIS	LAITAGE >100 MG CALCIUM <5G LIPIDES	FRUIT CUIT	PÂTISSERIE MAISON
Semaine 3	Entrées	CRUDITÉS	CRUDITÉS	FÉCULENTS	Entrée >15% LIPIDES	CUIDITÉS
	Plat	POISSON	PORC	VOLAILLE	BOEUF	PLAT VÉGÉTARIEN
	Garniture	FÉCULENTS LÉGUMES VERTS	LÉGUMES SECS	FÉCULENTS LÉGUMES VERTS	FÉCULENTS LÉGUMES VERTS	CRUDITÉS
	Fromage/ laitage	FROMAGE >150 MG CA	LAITAGE >100 MG CALCIUM <5G LIPIDES	FROMAGE >150 MG CA	FROMAGE 100 À 150 MG CA	FROMAGE 100 À 150 MG CA
	Dessert	DESSERT LACTÉ >20 G GLUCIDES <15G LIPIDES	FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS	LAITAGE >100 MG CALCIUM <5G LIPIDES	FRUIT FRAIS
Semaine 4	Entrées	FÉCULENTS	CRUDITÉS	CUIDITÉS	CRUDITÉS	CRUDITÉS
	Plat	VOLAILLE	OEUFS	BOEUF	POISSON	PORC
	Garniture	FÉCULENTS LÉGUMES VERTS	FÉCULENTS	FÉCULENTS LÉGUMES VERTS	FÉCULENTS LÉGUMES VERTS	FÉCULENTS
	Fromage/ laitage	FROMAGE >150 MG CA	LAITAGE >100 MG CALCIUM <5G LIPIDES	FROMAGE >150 MG CA	FROMAGE 100 À 150 MG CA	FROMAGE 100 À 150 MG CA
	Dessert	LAITAGE >100 MG CALCIUM <5G LIPIDES	FRUIT CUIT	FRUIT FRAIS	PÂTISSERIE MAISON	FRUIT FRAIS

Semaine n°01 : Printemps/été

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de carottes râpées (B)	Radis - beurre (L)	Salade de lentilles vertes Dupuy aux échalotes	Salade de céleri rémoulade (L) (B)	Pizza à la mozarella
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse paysanne d'Alsace au jus (L) *Fricassée de légumes aux fèves*	Bœuf bourguignon *Coquillettes napolitaine et parmesan* (L) (B)	Escalope de poulet aux champignons *Escalope végétale aux champignons* (L)	Chili sin carne (A)	Filet de colin, sauce safranée
	Fricassée de légumes de printemps (B)	Coquillettes et haricots verts (B)	Ratatouille fraîche niçoise	Riz pilaf (B)	Purée d'épinards (B)
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Emmental	Carré de l'Est	Fromage blanc (vrac) (L) (B)	Petit suisse sucré
DESSERT	Fromage blanc aux fruits (L) (B)	Pomme (B)	Crème dessert au chocolat	Cake maison à la vanille	Abricots

:A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Fricassée de légumes de printemps : petit pois, pdt, navets jaune/ légumes aux épices douces : courgettes, aubergines, céleri branche, raz el hanout/ Byriani : riz basmati, carottes, courge, courgettes, petit pois, fèves, raisins secs/sauce lyonnaise : beurre, vinaigre de cidre, oignons

Semaine n°02 : Printemps/été

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomates coriandre et persil (L) (B)	Salade de pois chiches	Betteraves rouges au cerfeuil (L) (B)	Concombre vinaigrette yaourt, menthe (L) (B)	Rilette de sardines et toast
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes d'agneau au paprika *Boulettes de soja au paprika*	Papillotte de cabillaud aux herbes	Byriani de légumes	Spaghetti bolognaise *Spaghetti bolognaise de lentilles*	Fricassée de veau sauce Lyonnaise *Omelette aux herbes*
	Semoule et légumes aux épices douces (B)	Gratin de chou fleur et pomme de terre (L) (B)	***	Salade verte	Pommes sautées et étuvée de poireaux (L)
PRODUIT LAITIER	Port Salut	Cantal	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aux fruits	Brie (B)
DESSERT	Flan d'Alsace nappé au caramel	Nectarine (B)	Fromage blanc aux myrtilles (L) (B)	Purée pomme fraise (B)	Tarte à la rhubarbe (L)

:A. n°3

(B) bio

Carottes, pdt, navets, fromage blanc, bœuf, haricots verts, pomme, céleri, riz, épinards, tomates, semoule, nectarine, betterave, concombre, brie,

(L) Local

Carottes, saucisse paysanne, pomme de terre, navets, fromage blanc, bœuf, radis, pomme, courgette, poulet, céleri, tomates, betteraves, concombre, poireaux, rhubarbe

Menu validé en commission menu

(L) Circuits courts/ Produits locaux (M) maison (B) bio (A) Alternatif

L'ALSACIENNE de RESTAURATION

Semaine n°03 : Printemps/été

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Courgettes râpées au curry (L)	Salade tomate, concombre, olives (L) (B)	Taboulé libanais (B)	Quiche au fromage	Poireaux vinaigrette (L)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de colin pané et citron	Rôti de porc d'Alsace au jus *Riz aux deux lentilles* (L)	Cuisse de poulet d'Alsace rôtie *Galette de pois chiches* (L)	Rôti de boeuf à l'ancienne *Steak de soja*	Penne au pesto vert, brunoise de céleri et petit pois (B)
	Purée de brocolis (B)	Tombée de lentilles et lentilles corail (B)	Pomme rissolées et blettes tomatées	Boulgour et carottes fraîches persillées (B)	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Saint-nectaire	Fromage blanc sucré (vrac) (L) (B)	Edam (B)	Petit moulé aux noix	Munster (L)
DESSERT	Flan au chocolat	Fraises (L)	Quetsches (L)	Yaourt aux fruits d'Alsace (L)	Melon (B)

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Purée de brocolis : brocolis, pdt/ Bœuf mode ; bœuf d'alsace, carotte, oignons, bouquet garni

Semaine n°04 : Printemps/été

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pomme de terre à l'échalote (L) (B)	Chou blanc au curry (L) (B)	Carottes cuites au cumin (B)	Tomates au basilic (B)	Dis de carottes et concombre, sauce yaourt (L)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet, sauce crème d'Alsace *Spaëtzles sautées, courgettes, fèves, emmental* (L)	Omelette au fromage	Bœuf (Alsace) mode *Croustillant à l'avoine* (L)	Pavé de saumon frais à l'oseille	Knacks d'Alsace *Rillette de maquereaux* (L) (B)
	Spaëtzles aux œufs et dès de courgettes (L)	Purée de pois cassés	Quinoa blond d'Anjour et piperade	Riz safrané et haricots verts	Salade de pomme de terre (L) (B)
PRODUIT LAITIER	Tomme d'Alsace à l'ail des Ours (L)	Petit suisse nature	Mimolette	Pont l'Evêque	Fromage frais aux fines herbes
DESSERT	Fromage blanc aux fruits (L) (B)	Purée pomme rhubarbe (L)	Pêche (B)	Brownies aux noix	Pastèque

(B) bio

pomme de terre, brocolis, tomate, concombre, lentilles, fromage blanc, semoule, edam, carotte, céleri, melon, chou blanc, pomme, pêche, knacks

(L) Local

Courgettes, tomate, concombre, rôti de porc, cuisse de poulet, fromage blanc, fraises, quetsches, yaourt aux fruits, poireaux vinaigrette, munster, pomme de terre, spaëtzles IGP, tomme, chou blanc, rhubarbe, bœuf, carotte, knacks

Menu validé en commission menu

(L) Circuits courts/ Produits locaux (M) maison (B) bio (A) Alternatif

L'ALSACIENNE de RESTAURATION

Semaine n°01 : Automne/hiver

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw (L) (B)	Salade d'endives (L)	Salade de lentilles vertes Dupuy persil et raifort	Salade de céleri, pomme, fromage blanc (L) (B)	Feuilleté au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Fleischkiechle *Steak de pois (fêves, pois chiches)* (L)	Bœuf aux petits oignons *Boulettes de soja aux petits oig* (L) (B)	Escalope de poulet au curry (L) *Escalope végétale au curry*	Tajine de légumes (A)	Filet de colin sauce crème légère au citron (MSC)
	Purée de pomme de terre et navets carmélisés (L) (B)	Macaroni et carottes braisées (L) (B)	Fricassée de légumes de saison	Semoule (B)	Purée d'épinards (B)
PRODUIT LAITIER	Petit moulé aux noix	Comté	Carré de l'Est	Fromage blanc (vrac) (L) (B)	Yaourt sucré
DESSERT	Fromage blanc aux miel et noix (L) (B)	Pomme (B)	Crème dessert au caramel	Moelleux aux poires	Raisins

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carottes, chou blanc, vinaigrette/ fleischkiechl viande de porc et bœuf/ Fricassée de légumes : petit poi poireaux, panais/ Tajine de légumes ; carotte, navets, céler branche, pois chiches, raisins secs/ sauce Marengo : champignons, carotte, ail, oignons, tomates concassées

(B) bio

carottes, chou blanc, pomme de terre, navets, fromage blanc, sauté de bœuf, pomme, céleri, semoule, épinards, chou rouge, panais, riz, poireau kiwi, potiron, brie

(L) Local

carotte, chou blanc, viand de porc/bœuf, pomme de terre, navets, fromage blanc, endives, bœuf, poulet, céleri, chou rouge poireaux, potiron, pomme

Semaine n°02 : Automne/hiver

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge aux raisins secs (L) (B)	Salade de pommes de terre (L)	Velouté de potiron (L) (B)	Chou blanc au curry (L) (B)	Rilette de maquereaux et toast (MSC)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tranche de gigôt d'agneau à l'ail *Croustillant à l'emmental*	Blanquette de poisson *(cabillaud, limande et crevettes)*	Gratin de gnocchis, fèves, épinards, bleu	Lasagne bolognaise *Lasagne aux légumes*	Sauté de veau Marengo *Omelette aux herbes*
	Haricots blancs et panais sautés (B)	Riz et étuvée de poireaux (L) (B)	***	Salade verte	Pomme vapeur et carottes braisées (L)
PRODUIT LAITIER	Camembert	Cantal	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aux fruits	Brie (B)
DESSERT	Flan d'Alsace au chocolat	Kiwi (B)	Fromage blanc aux pommes caramélisées (L) (B)	Purée pomme carotte (L) (B)	Fondant au chocolat

Menu validé en commission menu

(L) Circuits courts/ Produits locaux (M) maison (B) bio (A) Alternatif

L'ALSACIENNE de RESTAURATION

Semaine n°03 : Automne/hiver

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Duo chou blanc, chou rouge (L)	Salade de mâche (L) (B)	Velouté de patate douce et lait de coco (B)	Tarte à l'oignon	Crème de carottes (L)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Dos de colin, croûte d'herbes et moutarde (MSC)	Rôti de porc d'Alsace, sauce aux petits oignons *Galette depois chiches* (L)	Escalope de poulet d'Alsace panée *Escalope de blé panée* (L)	Emincé de bœuf aux 5 parfums *Boulettes de pois chiches aux 5 parfums*	Spaetzles sautées champignons, oignons et emmental
	Polenta et blettes persillées (B)	Tombée de lentilles et lentilles corail (B)	Poêlée de légumes anciens	Riz et julienne de légumes frais (B)	Salade verte (B)
PRODUIT LAITIER	Saint-nectaire	Fromage blanc sucré (vrac) (L) (B)	Gouda (B)	Vache qui rit	Munster (L)
DESSERT	Crème dessert au chocolat	Clémentines	Duo d'agrumes (orange, pomelos)	Yaourt aux fruits d'Alsace (L)	Pomme (B)

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Purée de brocolis : brocolis, pdt Bœuf mode ; bœuf d'alsace, carotte, oignons, bouquet garni

(B) bio

Polenta, blette, mâche, lentilles, fromage blanc, patate douce, gouda, riz, carotte, céleri, salade verte,coquillettes, céleri, orange, endives, knacks, pomme de terre, banane

(L) Local

Chou blanc, chou rouge, mâche, fromage blanc, rô de porc, escalope de poule yaourt aux fruits, carottes munster, tomme, céleri, potiron, pomme, bœuf, spaëtzles, chou vert, radis knacks, pomme de terre

Semaine n°04 : Automne/hiver

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes, pesto aux fanes de carottes (B)	Salade de céleri, orange et cumin (L) (B)	Velouté de légumes (B)	Salade d'endives aux noix (B)	Radis et carottes à croquer (L)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Escalope de dinde sauce aux pruneaux *Spaëtzles sautées, navets, poireaux, fèves, emmental*	Omelette aux champignons	Bœuf Bourguignon *Boulette de soja sauce tomate* (L)	Pavé de saumon sauce à l'aneth	Knacks d'Alsace *Rillette de maquereaux* (L) (B)
	Quinoa blond d'Anjour et chou-fleur	Purée de potiron (L)	Spaëtzles aux œufs et chou vert braisés (L)	Riz et courge sautées	Purée de pomme de terre (L) (B)
PRODUIT LAITIER	Tomme d'Alsace à l'ail des Ours (L)	Petit suisse nature	Mimolette	Pont l'Evêque	Fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Fromage blanc aux fruits (L) (B)	Pomme au four (L)	Orange (B)	Moelleux à la cannelle	Banane (B)

Menu validé en commission menu

(L) Circuits courts/ Produits locaux (M) maison (B) bio (A) Alternatif

L'ALSACIENNE de RESTAURATION

Les grammages

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes
PAIN	30	40	50 à 100
CRUDITÉS sans assaisonnement			
Avocat	50	70	80 à 100
Carottes, céleri et autres racines râpées	50	70	90 à 120
Choux rouges et choux blanc émincé	40	60	80 à 100
Concombre	60	80	90 à 100
Endive	20	30	80 à 100
Melon, Pastèque	120	150	150 à 200
Pamplemousse à l'unité (ou segments en grammes)	1/2	1/2	1/2
Radis	30	50	80 à 100
Salade verte	25	30	40 à 60
Tomate	60	80	100 à 120
Salade composée à base de crudités	40	60	80 à 100
Champignons crus	40	60	80 à 100
Fenouil	40	60	80 à 100

CUIDITES sans assaisonnement			
Potage à base de légumes (en litres)	1/8	1/6	1/4
Artichaut entier (à l'unité)	1/2	1/2	1
Fond d'artichaut	50	70	80 à 100
Asperges	50	70	80 à 100
Betteraves	50	70	90 à 120
Céleri	50	70	90 à 120
Champignons	50	70	100 à 120
Choux-fleurs	50	70	90 à 120
Cœurs de palmier	40	60	80 à 100
Fenouil	40	60	80 à 100
Haricots verts	50	70	90 à 120
Poireaux (blancs de poireaux)	50	70	90 à 120
Salade composée à base de légumes cuits	50	70	90 à 120
Soja (germes de haricots mungo)	50	70	90 à 120
Terrine de légumes	30	30	30 à 50
ENTRÉES DE FÉCULENTS (Salades composées à base de pommes de terre, blé, riz, semoule ou pâtes)	60	80	100 à 150

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes
ENTREES PROTIDIQUES DIVERSES			
Œuf dur (à l'unité)	1/2	1	1 à 1,5
Hareng	30	40	40 à 60
Maquereau	30	30	40 à 50
Sardines (à l'unité)	1	1	2
Thon au naturel	30	30	40 à 50
Surimi	30	30	40 à 50
Jambon cru de pays	20	30	40 à 50
Jambon blanc	30	40	50
Pâté, terrine, mousse	30	30	30 à 50
Pâté en croûte	45	45	65
Rillettes	30	30	30 à 50
Salami – Saucisson – Mortadelle	30	30	40 à 50
ENTREES DE PREPARATIONS PATISSIERES SALEES			
Nems	50	50	100
Crêpes	50	50	100
Friand, feuilleté	55 à 70	55 à 70	80 à 120
Pizza	70	70	90
Tarte salée	70	70	90
ASSAISONNEMENT HORS D'ŒUVRE (poids de la matière grasse)	5	7	8*

VIANDES SANS SAUCE			
BŒUF			
Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	50	70	100 à 120
Rôti de bœuf, steak	40	60	80 à 100
Steak haché de bœuf, viande hachée de bœuf	50	70	100
Hamburger de bœuf, autre préparation de viande de bœuf hachée	50	70	100
Boulettes de bœuf, ou d'autre viande, de 30g pièce crues (à l'unité)	2	3	4 à 5
VEAU			
Sauté de veau ou blanquette (sans os)	50	70	100 à 120
Escalope de veau, rôti de veau	40	60	80 à 100
Steak haché de veau, viande hachée de veau	50	70	80 à 100
Hamburger de veau, Rissolette de veau, Préparation de viande de veau hachée	50	70	100
Paupiette de veau	50	70	100 à 120
AGNEAU-MOUTON			
Gigot	40	60	80 à 100
Sauté (sans os)	50	70	100 à 120
Côte d'agneau avec os		80	100 à 120
Boulettes d'agneau-mouton de 30g pièce crues (à l'unité)	2	3	4 à 5
Merguez de 50 g pièce crues (à l'unité)	1	2	2 à 3

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes
PORC			
Rôti de porc, grillade (sans os)	40	60	80 à 100
Sauté (sans os)	50	70	100 à 120
Côte de porc (avec os)		80	100 à 120
Jambon DD, palette de porc	40	60	80 à 100
Andouillettes	50	70	100 à 120
Saucisse de porc de 50 g pièce crue (à l'unité)	1	2	2 à 3
VOLAILLE-LAPIN			
Rôti, escalope et aiguillettes de volaille, blanc de poulet	40	60	80 à 100
Sauté et émincé de volaille	50	70	100 à 120
Jambon de volaille	40	60	80 à 100
Cordon bleu ou pané façon cordon bleu	50	70	100 à 120
Cuisse, haut de cuisse, pilon de volaille (avec os)	100	140	140 à 180
Brochette	50	70	100 à 120
Paupiette de volaille	50	70	100 à 120
Fingers, beignets, nuggets de 20 g pièce cuits	2	3	5
Escalope panée de volaille ou autre viande	50	70	100 à 120
Cuisse ou demi-cuisse de lapin (avec os)	100	140	140 à 180
Sauté et émincé de lapin (sans os)	50	70	100 à 120
Paupiette de lapin	50	70	100 à 120
Saucisse de volaille de 50g pièce crue (à l'unité)	1	2	2 à 3
ABATS			
Foie, langue, rognons, boudin	50	70	100 à 120
Tripes avec sauce	50	70	100 à 200

OEUFS (plat principal)			
Œufs durs (à l'unité)	1	2	2 à 3
Omelette	60	90	90 à 130
POISSONS (Sans sauce)			
Poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks, brochettes, cubes)	50	70	100 à 120
Brochettes de poisson	50	70	100 à 120
Darne			120 à 140
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes, ...)	50	70	100 à 120
Poissons entiers			150 à 170
PLATS COMPOSES			
Poids recommandé de la denrée protidique du plat composé (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	50	70	100 à 120
Poids de la portion de plat, comprenant denrée protidique, garniture et sauce (hachis parmentier, brandade, raviolis, cannellonis, lasagnes, choucroute, paëlla, légumes farcis, autres plats composés ...)	180	250	250 à 300

FROMAGES	16 à 20	16 à 30	16 à 40*
LAITAGES			
Fromage blanc, fromages frais (autres que le petit suisse et les fromages frais de type suisse)	90 à 120	90 à 120	90 à 120
Yaourt et autres laits fermentés	100 à 125	100 à 125	100 à 125
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	50 à 60	50 à 60	50 à 60
Lait demi-écrémé en ml des menus 4 composantes	125	125	250**
DESSERTS			
Desserts lactés	90 à 125	90 à 125	90 à 125
Mousse (en cl)	10 à 12	10 à 12	10 à 12
Fruits crus	100	100	100 à 150
Fruits cuits	100	100	100 à 150
Fruits secs	20	20	30
Pâtisseries fraîches ou surgelées, à base de pâte à choux, en portions ou à découper	20 à 45	20 à 45	40 à 60
Pâtisseries fraîches, surgelées, ou déshydratées, en portions, à découper en portions ou à reconstituer	40 à 60	40 à 60	60 à 80
Pâtisserie sèche emballée (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)	20 à 30	20 à 30	30 à 50
Biscuits d'accompagnement	15	15	20
Glaces et sorbets (ml)	50 à 70	50 à 100	50 à 120 pour les adolescents 50 à 150 pour les adultes
Desserts contenant plus de 60 % de fruits	80 à 100	80 à 100	80 à 100

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes
Préparations pâtissières (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches, autres préparations pâtissières) servies en plat principal	100	150	200
Quenelle	60	80	120 à 160
LEGUMES CUITS	100	100	150
FÉCULENTS CUITS			
Riz – Pâtes – Pommes de terre	120	170	200 à 250
Purée de pomme de terre, fraîche ou reconstituée	150	200	250
Frites	120	170	200 à 250
Chips	30	30	60
Légumes secs	120	170	200 à 250
SAUCES POUR PLATS (jus de viande, sauce tomate, béchamel, beurre blanc, sauce crème, sauce forestière, mayonnaise, ketchup, ...) Poids de la matière grasse	5	7	8

RYTHMER L'ANNÉE SCOLAIRE AVEC DES ANIMATIONS SUR VOS RESTAURANTS

Pour les enfants, comme pour les adultes, il est important de s'amuser. C'est pourquoi chaque mois nous proposons des repas festifs :

- Repas à thème
- Petites attentions pour les fêtes calendaires
- Semaines à thèmes comme la semaine du goût ou la semaine du développement durable

De plus, L'Alsacienne de Restauration concocte chaque année un programme d'animations autour d'un thème réinventé annuellement qui guide les convives à travers la gastronomie, la convivialité, la découverte de nouvelles saveurs et du bien manger.

Le programme des animations de l'année scolaire 2021-2022 nous emmèneras à la (re)découverte des paysages de France.

- La forêt dans le Loiret
- La campagne en Bourgogne
- La montagne en Savoie
- Les rivières et marais en Charente
- Les océans en Bretagne
- la Méditerranée en Provence

Parce que le repas à l'école est un temps fort dans l'apprentissage du goût, mais aussi de la citoyenneté, L'Alsacienne de Restauration vous propose également des animations engagées pour les autres.

- Le repas solidaire : proposer un menu simple et unique validé par notre diététicienne. L'économie réalisée (environ 0,10€/repas) sur ce repas est reversée à des associations œuvrant auprès des enfants.
- Les animations bio : faire découvrir les produits bio avec notre partenaire Bio en Grand Est qui propose des supports ludiques pour les enfants
- Les animations SAPAM : mise en avant des fruits et légumes alsaciens par notre fournisseur SAPAM

SIGNALÉTIQUE ET AFFICHAGE DES ESPACES DE RESTAURATION

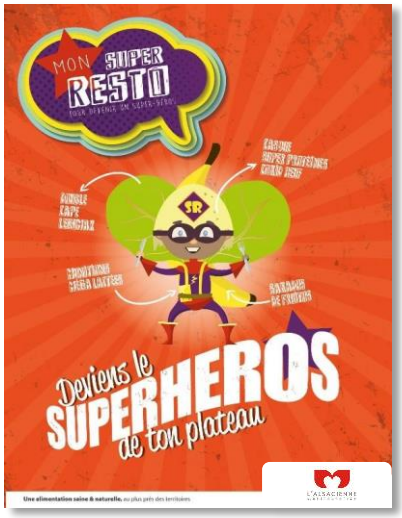
Sur devis

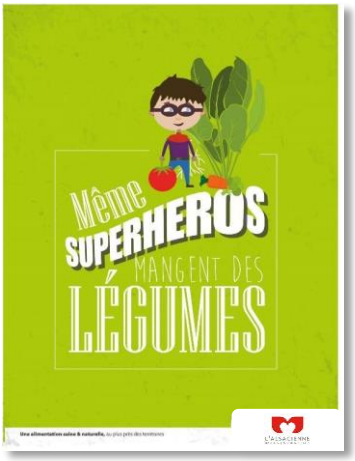
Nous vous proposons le concept Mon Super Resto pour habiller vos espaces de restauration

DEVIENS LE SUPER-HÉROS DE TON PLATEAU EN T'AMUSANT !

Mon Super Resto, c'est un univers coloré et fun pour apprendre à bien manger en s'amusant. C'est aussi prendre du plaisir à venir manger dans un espace de restauration dans lequel les meubles, de couleurs vives, sont à la hauteur des enfants. Du sur mesure pour l'ergonomie, et l'ensemble modulable après chaque service.

Pour animer la salle à manger des plus petits, nous mettons à disposition un ensemble d'affiches, qui en plus d'être décoratives, participent à l'enseignement de l'équilibre alimentaire.





MA CANTINE ET MOI : TOUT SAVOIR SUR LA RESTAURATION DES ENFANTS

Très souvent la première question que les parents posent aux enfants lorsqu'ils rentrent de l'école est : « qu'est-ce que tu as mangé à midi? ». Ils n'ont pas toujours le moyen de savoir ce qui est proposé à la cantine...

L'Alsacienne de Restauration vous propose un service clé en main avec la mise en ligne de vos menus chaque vendredi soir sur le site internet Ma Cantine et moi. Nous nous occupons de tout, vous n'aurez rien à faire.

Objectifs du site Ma Cantine et Moi

- Communiquer avec les élèves et leurs parents
- Vous soulager dans votre communication à destination des parents d'élèves

Un espace dédié permet aux élèves et parents d'élèves de consulter les menus de la semaine et actualités de l'établissement de façon simple, ludique et pratique

Cet espace sera accessible via un lien sur votre site internet.