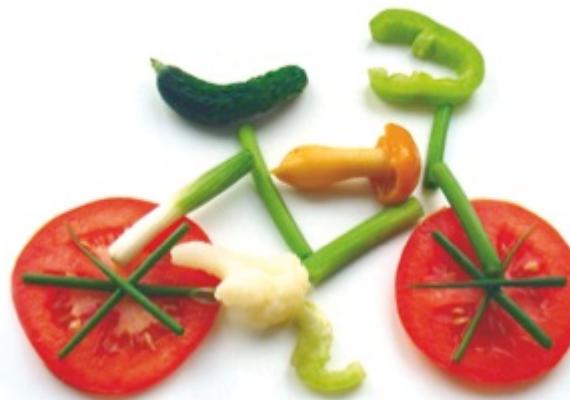


Notre proposition pour votre établissement scolaire



Sommaire

- 1. La Cuisine Centrale de Jarnac**
- 2. Notre démarche d'achats locaux**
- 3. Vous accompagner : nos réponses à vos besoins**
 - a) Cahier de grammages GEMRCN**
 - b) Nos références**
- 4. Synthèse financière**



La Cuisine Centrale de Jarnac

- Production en **liaison froide**, avec des menus adaptés et répondants au GEMRCN.
- Conception respectant parfaitement les obligations en matière **d'hygiène alimentaire**.
- Une Unité Centrale de Production à **dimension humaine**, pouvant intégrer le volume de repas prévu pour votre établissement.
- Un encadrement** composé d'un responsable de production et d'un Responsable Régional. Ils assurent **la continuité de l'encadrement**, et prennent en charge ensemble l'accompagnement de vos établissements.
- Une **cuisine contrôlée mensuellement par un laboratoire extérieur** pour le suivi hygiène et l'analyse de prélèvements afin de garantir le respect du Plan Maitrise de Sanitaire.
- Une capacité reconnue à pouvoir **prendre en charge toutes vos demandes "extra – ordinaires "**.
- Un circuit d'approvisionnement régional maîtrisé pour développer une restauration traditionnelle dans le cadre d'une production en liaison froide.

AUSSAC-VADALLE



Dernière visite de la DDPP Août 2021

Niveau d'hygiène



TRÈS SATISFAISANT



La Cuisine Centrale de Jarnac

Livraison 4 fois par semaine
entre 6H30 et 9H30 au plus tard

 Itinéraires

De : Avenue de l'Europe, 16200 Jarnac

Vers : Aussac-Vadalle 16560

Partir maintenant Mes options

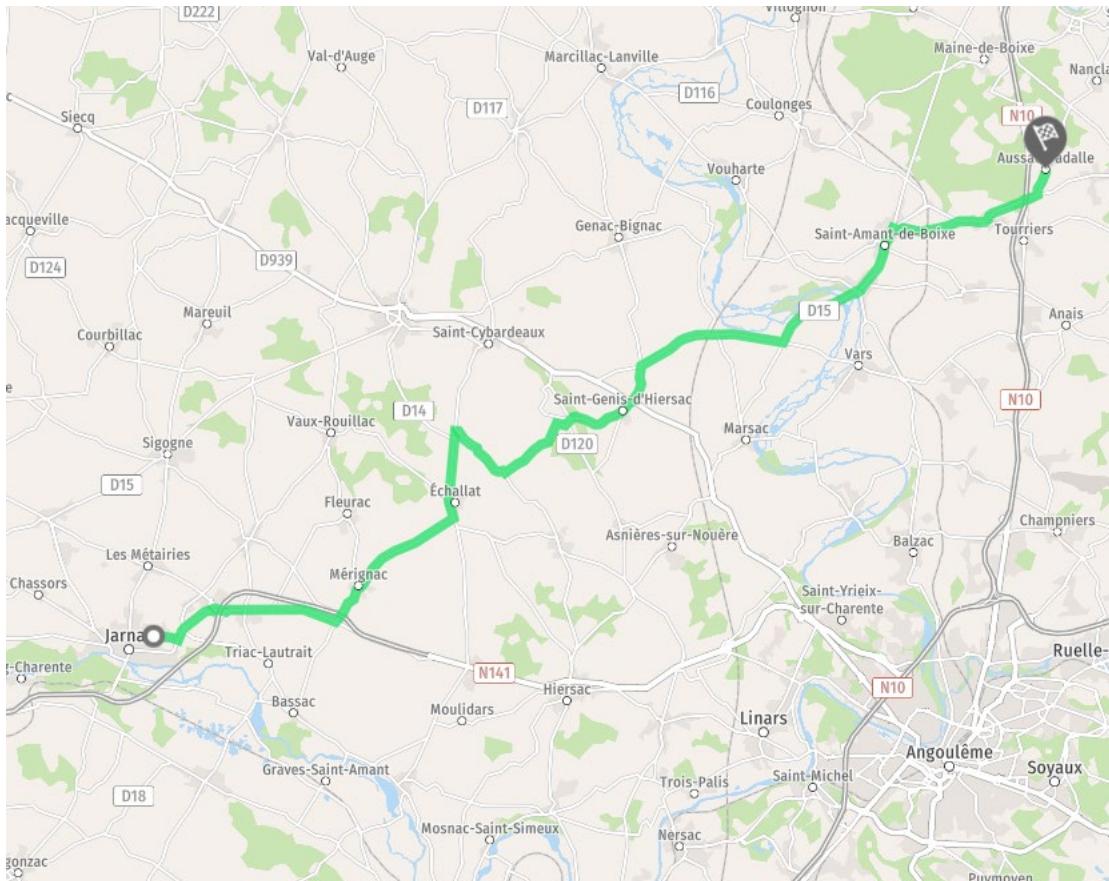
Trier 31 min 30 min -- --

Itinéraire recommandé 31 min 2 min

46,4 km  4,62 €

AUSSAC-VADALLE

| Jour de livraison | Jour de consommation |
|-------------------|----------------------|
| Lundi | Lundi |
| Mardi | Mardi |
| Jeudi | Jeudi |
| Vendredi | Vendredi |



Cuisine « Maison »

Dans nos recettes

- Pas d'additif
- Pas d'arôme artificiel
- Pas de conservateur
- Pas d'OGM

Utilisation de produits choisis

- Juste dose de sucre et de sel
- Mélange des huiles pour les vinaigrettes

Fait maison



Notre compote est réalisée sur la cuisine de Jarnac

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Arrivage des pommes



Cuisson des pommes



Refroidissement en cellule, en bac ou en ramequin



Tastet
Les pommes sont passées dans la machine - pas besoin de sucre



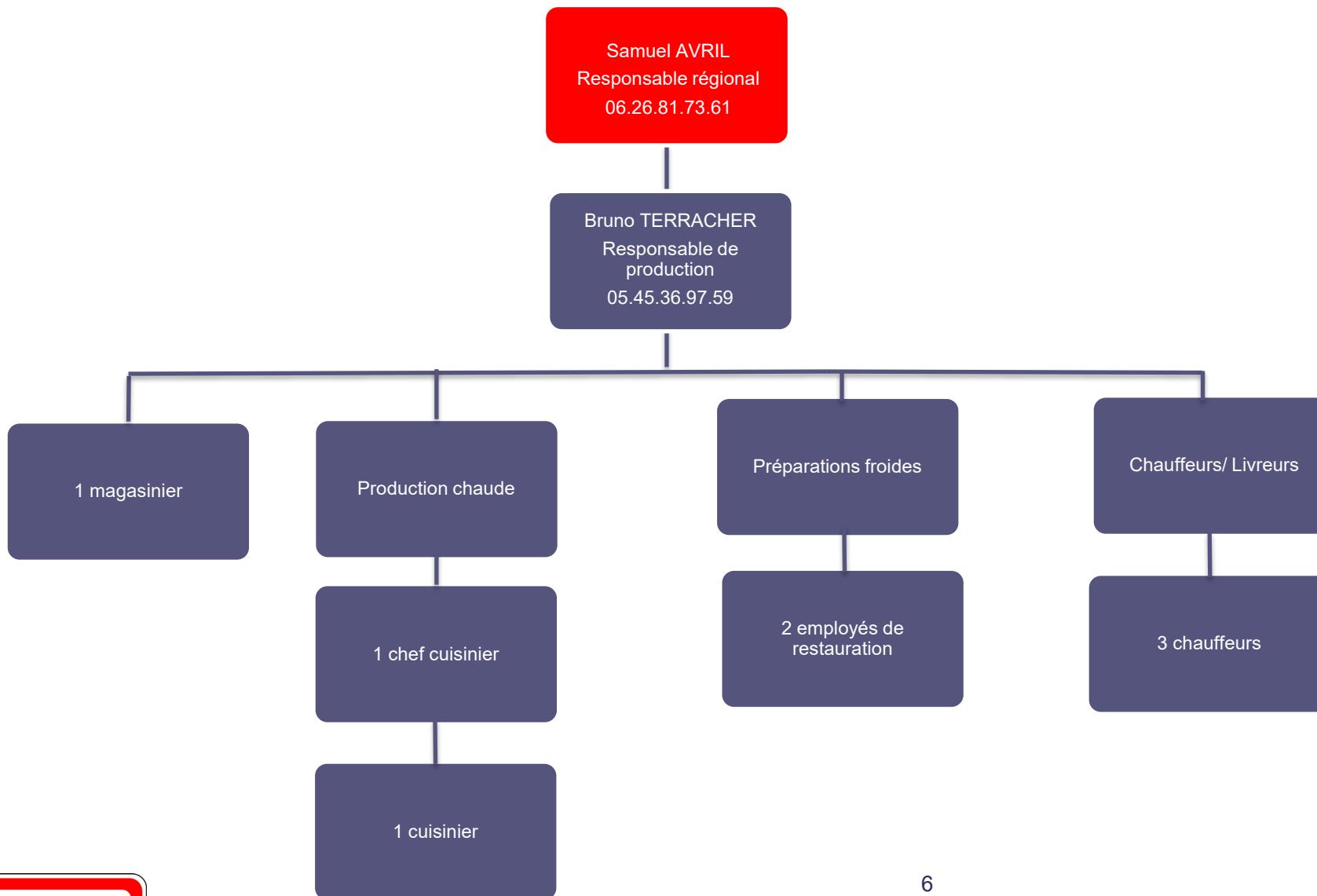
Le produit fini



Une belle compote maison !



Organigramme de la cuisine centrale de Jarnac



Equipe Régionale
Support Sodexo

Directrice Régionale :
Pauline CORNABE
Responsable RH Régionale :
Christine BATTEUX BARGUIL
Responsable qualité :
Manon GUITARD

A photograph of a young couple outdoors. A woman with long, wavy, reddish-brown hair is laughing joyfully, her head tilted back and mouth wide open. She is wearing a light blue denim jacket over a green ribbed sweater. A man with dark, wavy hair is smiling warmly at the camera, his hand resting on the woman's shoulder. He is wearing a light green ribbed sweater. They are in a grassy field under a clear blue sky.

**Notre démarche
d'achats locaux**

Notre démarche d'achats locaux

Les produits : une sélection rigoureuse

Nous privilégions l'utilisation :

-  de **produits frais** pour leur saveur et leurs apports nutritifs.
-  de **fruits et légumes de saison** pour leur goût.

Nous excluons toujours :

les produits dont l'origine et le mode de production ne sont pas garantis parfaitement

les produits pouvant contenir des O.G.M

les viandes et poissons dont les modes de production ne sont pas en cohérence avec nos principes éthiques (*exemple : Perche du Nil, le Pangasus d'Asie du sud-Est*)



AUSSAC-VADALLE



Enjeux économiques

Les achats locaux valorisent l'économie des territoires en contribuant au dynamisme économique des localités et des régions.

Enjeux sociaux

- Propose des produits de proximité
- Restaure le lien social entre le producteur et le consommateur :
 - En informant sur l'origine des produits
 - En sensibilisant les consommateurs sur l'alimentation (nutrition, saisonnalité, etc.)

Enjeux environnementaux

- Economiser l'énergie liée au transport grâce à la réduction des distances entre le producteur et le consommateur
- Consommer les aliments près du lieu de production pour améliorer leur fraîcheur et leur qualité



Nos engagements spécifiques

- Des poissons I.Q.F garantis sans arêtes d'origine Atlantique Nord Est.
- Des légumes surgelés cuits minute de grandes marques (Bonduelle ou Dujardin)
- Des potages 100% maison.
- 50% au minimum de pâtisseries fraîches maison.

Nos engagements

FAMILLE DE PRODUITS

PROVENANCE

Bœuf



Veau



Porc



Volailles



50% de local



Favoriser les achats de fruits et légumes, et de viandes locaux.



Favoriser les repas entièrement faits « maison ».



AUSSAC-VADALLE

9

FILIERE LOCALE : COCHONS ÉLEVÉS EN NOUVELLE-AQUITAINE



Tanguy,
éleveur à Villefagnan
(16240)



Tanguy,
éleveur à Villefagnan
(16240)

Cooperl LES ÉLEVEURS COOPÉRATEURS

sodexo
Tout commence au quotidien

Vous accompagner :
Nos réponses personnalisées



Notre réponse pour votre établissement

| | Ecoles |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CONVIVES | Sur une Base 46 repas Les lundi, mardi, jeudi et vendredi en période scolaire |
| COMPOSITION DES REPAS | 1 hors d'œuvre 1 plat protidique 1 légume vert ou 1 féculent 1 fromage 1 dessert ou 1 fruit |
| LIVRAISON | En bacs gastronomes inox Principe d'une liaison froide |
| GERMCN | Adapté aux enfants |

a) Les Grammages GEMRCN

Annexe 2.2 : Populations en métropole, grammages des portions d'aliments pour les enfants scolarisés, adolescents et adultes

Les grammages qui suivent sont adaptés à chaque classe d'âge. Ils sont nécessaires mais aussi suffisants et ne doivent donc pas être systématiquement abondés.

Pour les enfants en maternelle et en classe élémentaire, prévoir des grammages spécifiques pour les dîners, les besoins en nutriments n'étant pas ceux des déjeuners (moins d'aliments protidiques, plus de légumes, céréale, produit laitier et fruit).

REPAS PRINCIPAUX

| 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 |
| CUIDITÉS 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 |

REPAS PRINCIPAUX (suite)

| PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %) | Enfants en maternelle | Enfants en classe élémentaire | Adolescents, adultes |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------|----------------------|
| ENTRÉES 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 |
| Salamis – Saucisson – Mortadelle | 30 | 30 | 40 à 50 |
| ENTRÉES DE PRÉPARATIONS PATISSIÈRES SALES | | | |
| 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 | | | |
| BOEUF | | | |
| 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, Rissollette 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 |

*10 g pour le milieu carcénal

REPAS PRINCIPAUX (suite)**REPAS PRINCIPAUX (suite)**

| PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %) | Enfants en maternelle | Enfants en classe élémentaire | Adolescents, adultes | PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %) | Enfants en maternelle | Enfants en classe élémentaire | Adolescents, adultes |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------|
| PORC | | | | Préparations pâtissières (crêpes, pizzas, croquemonsieur, friands, quiches, autres préparations pâtissières) servies en plat principal | 100 | 150 | 200 |
| Rôti de porc, grillade (sans os) | 40 | 60 | 80 à 100 | Quenelle | 60 | 80 | 120 à 160 |
| Sauté (sans os) | 50 | 70 | 100 à 120 | LEGUMES CUTS | 100 | 100 | 150 |
| Côte de porc (avec os) | | 80 | 100 à 120 | FÉCULENTS CUITS | | | |
| Jambon DD, palette de porc | 40 | 60 | 80 à 100 | Riz – Pâtes – Pommes de terre | 120 | 170 | 200 à 250 |
| Andouillettes | 50 | 70 | 100 à 120 | Purée de pomme de terre, fraîche ou reconstituée | 150 | 200 | 250 |
| Saucisse de porc de 50 g pièce crue (à l'unité) | 1 | 2 | 2 à 3 | Frites | 120 | 170 | 200 à 250 |
| VOLAILLE-LAPIN | | | | Chips | 30 | 30 | 60 |
| Rôti, escalope et aiguillettes de volaille, blanc de poulet | 40 | 60 | 80 à 100 | Légumes secs | 120 | 170 | 200 à 250 |
| Sauté et émincé de volaille | 50 | 70 | 100 à 120 | 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 |
| Jambon de volaille | 40 | 60 | 80 à 100 | FROMAGES | 16 à 20 | 16 à 30 | 16 à 40* |
| Cordon bleu ou pané façon cordon bleu | 50 | 70 | 100 à 120 | LAITAGES | | | |
| Cuisse, haut de cuisse, pilon de volaille (avec os) | 100 | 140 | 140 à 180 | 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 |
| Brochette | 50 | 70 | 100 à 120 | Yaourt et autres laits fermentés | 100 à 125 | 100 à 125 | 100 à 125 |
| Paupiette de volaille | 50 | 70 | 100 à 120 | Petit suisse et autres fromages frais de type suisse | 50 à 60 | 50 à 60 | 50 à 60 |
| Fingers, beignets, nuggets de 20 g pièce cuits | 2 | 3 | 5 | Lait demi-écrémé en ml des menus 4 composantes | 125 | 125 | 250** |
| Escalope panée de volaille ou autre viande | 50 | 70 | 100 à 120 | DESSERTS | | | |
| Cuisse ou demi-cuisse de lapin (avec os) | 100 | 140 | 140 à 180 | Desserts lactés | 90 à 125 | 90 à 125 | 90 à 125 |
| Sauté et émincé de lapin (sans os) | 50 | 70 | 100 à 120 | Mousse (en cl) | 10 à 12 | 10 à 12 | 10 à 12 |
| Paupiette de lapin | 50 | 70 | 100 à 120 | Fruits crus | 100 | 100 | 100 à 150 |
| Saucisse de volaille de 50g pièce crue (à l'unité) | 1 | 2 | 2 à 3 | Fruits cuits | 100 | 100 | 100 à 150 |
| ABATS | | | | Fruits secs | 20 | 20 | 30 |
| Foie, langue, rognons, boudin | 50 | 70 | 100 à 120 | Pâtisseries fraîches ou surgelées, à base de pâte à choux, en portions ou à découper | 20 à 45 | 20 à 45 | 40 à 60 |
| Tripes avec sauce | 50 | 70 | 100 à 200 | Pâtisseries fraîches, surgelées, ou déshydratées, en portions, à découper en portions ou à reconstituer | 40 à 60 | 40 à 60 | 60 à 80 |
| ŒUFS (plat principal) | | | | Pâtisserie sèche emballée (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante) | 20 à 30 | 20 à 30 | 30 à 50 |
| Œufs durs (à l'unité) | 1 | 2 | 2 à 3 | Biscuits d'accompagnement | 15 | 15 | 20 |
| Omelette | 60 | 90 | 90 à 130 | Glaces et sorbets (ml) | 50 à 70 | 50 à 100 | 50 à 120 pour les adolescents 50 à 150 pour les adultes |
| POISSONS (Sans sauce) | | | | Desserts contenant plus de 60 % de fruits | 80 à 100 | 80 à 100 | 80 à 100 |
| Poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks, brochettes, cubes) | 50 | 70 | 100 à 120 | *30 g pour le milieu carcéral **adolescents uniquement | | | |
| 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 COMPOSÉS | | | | | | | |
| 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 | | | | |

Ils nous font confiance :

| | |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Ensemble Scolaire Jeanne d'Arc St Romain 33 390 Blaye | Ecole Jeanne d'Arc 33 820 St Ciers sur Gironde |
| Ensemble scolaire St Pierre 16 200 Jarnac | École Sainte Marthe 16 120 Châteauneuf sur Charente |
| Lycée agricole Claire Champagne 16 130 Segonzac | Ensemble scolaire Saint Sacrement 17 290 Aigrefeuille d'Aunis |
| Ensemble Scolaire Jeanne d'Arc 86 400 Civray | Collège Ste Marie 16 300 Barbezieux |
| Ecole Notre Dame 16 400 La Couronne | Ecole de Luxé 16 230 Luxé |
| Ecole Castel Marie 16 210 Chalais | Ecole Fontenille – Fontclaireau 16230 Fontclaireau |
| Ecole de Saint Sulpice 16 370 Saint Sulpice de Cognac | École de Courpignac 17 130 Courpignac |
| École de St Palais 33 820 Saint Palais | École de St Martin Lacaussade 33 390 St Martin Lacaussade |
| Ecole de Mansle 16 230 Mansle | Ecole de Cherves Richemont 16 370 Cherves Richemont |
| École des Pompiers 16 200 Jarnac | |

Synthèse financière

Repas livrés à l'Ecole d'Aussac-Vadalle du 4 au 19 septembre 2023

| Prestations livrées | Tarifs HT | Tarif TTC |
|---------------------|-----------|-----------|
| Déjeuner | 3,45 € HT | 3,64 € HT |