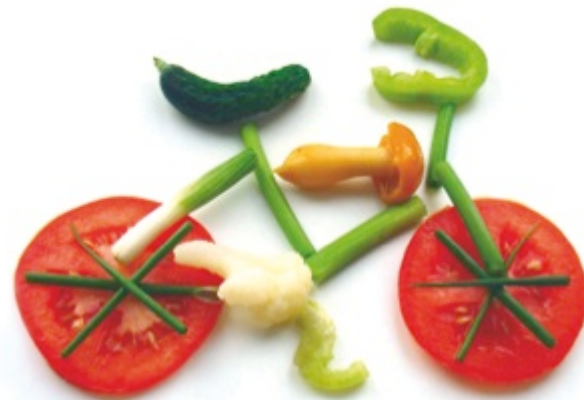


Notre proposition pour votre établissement scolaire



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.



*Dernière visite de la
DDPP Août 2021*



La Cuisine Centrale de Jarnac

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

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

Itinéraires

<

De : Avenue de l'Europe, 16200 Jarnac

+

Vers : Aussac-Vadalle 16560

↕

Partir maintenant

Mes options

Trier

31 min

30 min

--

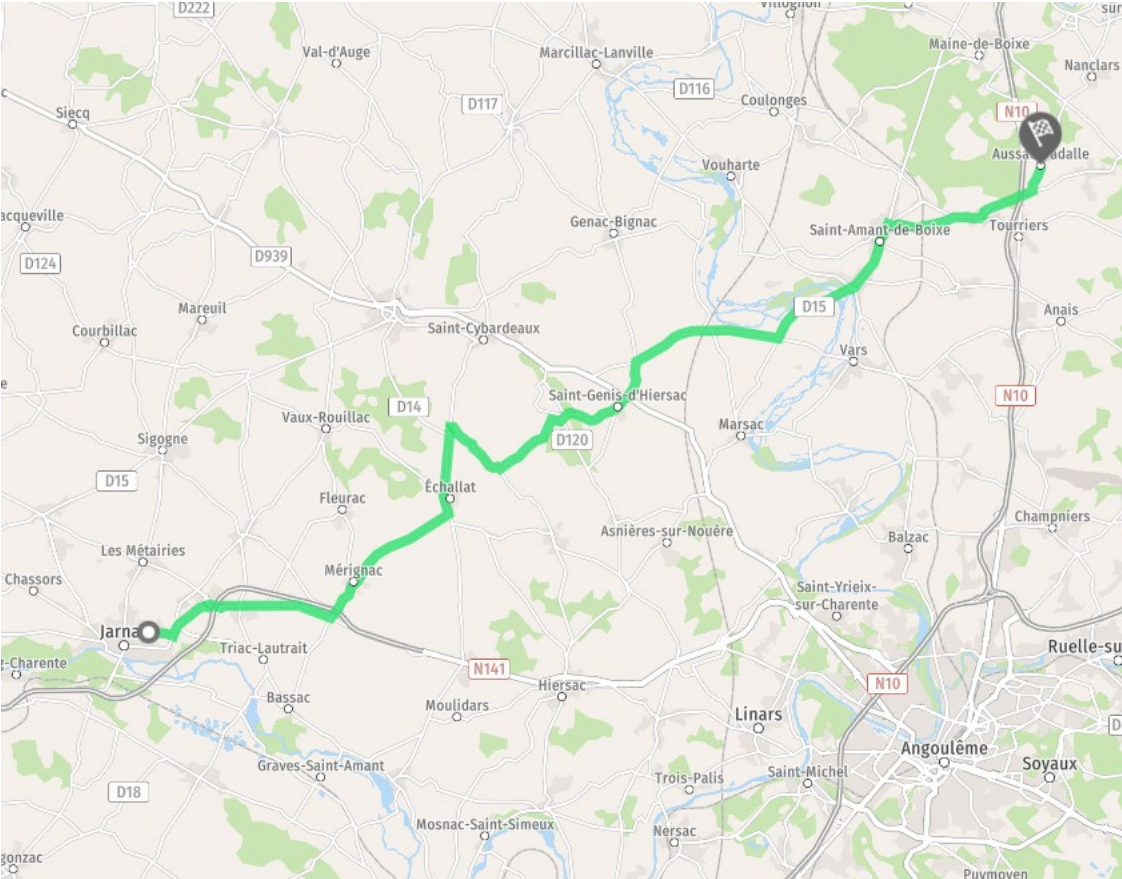
--

Itinéraire recommandé

46,4 km 4,62 €

31 min

2 min



AUSSAC-VADALLE

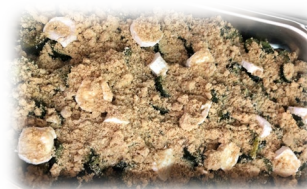
Cuisine « Maison »

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



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



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



Le produit fini

Une belle compote maison !



sodexo
Tout commence au quotidien

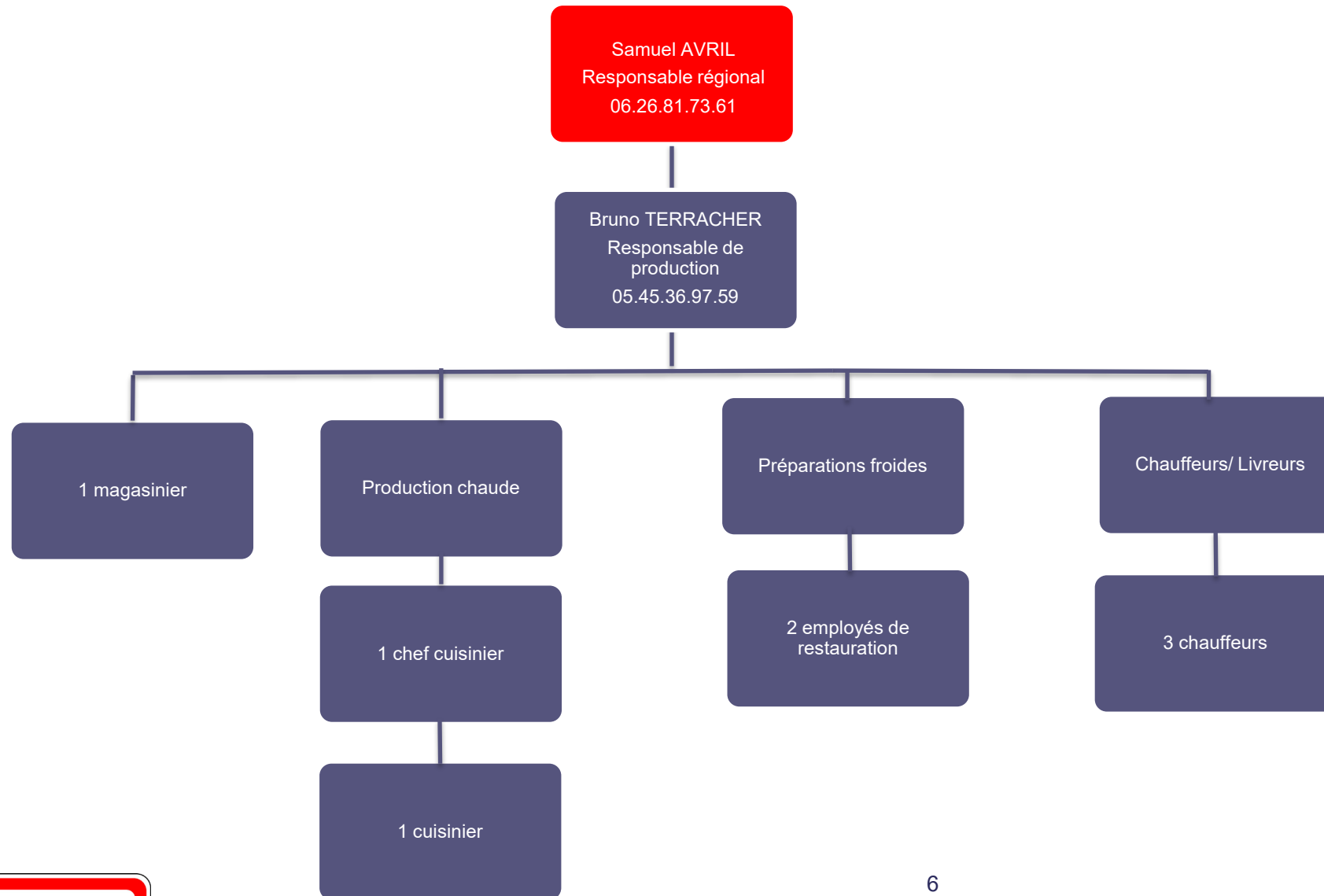
Cuisiner « maison », valoriser nos équipes

- ✓ 100% des potages Maison
- ✓ 100% des compotes Maison et sans sucre ajouté
- ✓ 90% des plats composés réalisés en cuisine



AUSSAC-VADALLE

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 close-up photograph of a young man and woman embracing outdoors. The woman, with long, wavy brown hair, is leaning over the man and smiling broadly, showing her teeth. She is wearing a light blue jacket. The man, with short brown hair, is also smiling and looking towards the camera. He is wearing a green and white patterned 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 sociétaux

- 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 ».



FILIÈRE LOCALE : COCHONS ÉLEVÉS EN NOUVELLE-AQUITAINE








Tanguy,
éleveur à Villefagnan
(16240)

Tanguy,
éleveur à Villefagnan
(16240)

Cooperl

LES ÉLEVEURS COOPÉRATEURS
 



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 protidiqes, 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
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

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
Salami – Saucisson – Mortadelle	30	30	40 à 50
ENTRÉES DE PRÉPARATIONS PATISSIÈRES 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, Rissole 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 carcéral

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 pâtisseries (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches, autres préparations pâtisseries) 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 CUIITS	100	100	150
Côte de porc (avec os)		80	100 à 120	FÉCULENTS CUIITS			
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
VOLAILE-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
OEufs (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				
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				

b) Nos références

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