

PRESTAREST

ACTUALITÉ, AGENDA, INNOVATION, DÉCRYPTAGE, ÉTAT DES LIEUX ...
RETROUVEZ L'ACTUALITÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



**LOI EGALIM :
PRESTAREST, UN
PARTENAIRE DE
CHOIX POUR UNE MISE
EN ŒUVRE RÉUSSIE
DU VOLET PRODUITS
DURABLES ET
DE QUALITÉ**

#Rencontre
Oscar Caro
Directeur de
la relation client
PRESTAREST

Depuis le 1^{er} janvier 2024 tous les établissements de restauration collective sont soumis à la loi EGalim qui impose au moins 50% de produits Durables et de Qualité, dont 20% de produits Bio ainsi qu'au moins 60% de produits de Qualité et Durables pour les viandes et poissons. Entre contraintes réglementaires et défis logistiques, cette transition peut s'avérer complexe. C'est dans ce contexte que Prestarest se distingue, offrant un accompagnement sur mesure à ses clients.

www.groupe-imestia.fr
28 avenue du Petit Parc
94300 Vincennes
01 73 43 66 40

prestarest
GROUPE
imestia



Les tests produits et les observatoires de sécurité alimentaire peuvent se programmer à la demande, n'hésitez pas à envoyer vos souhaits par mail à qualite@prestarest.fr



Agenda



SALON ESPACE COLLECTIVITÉS 2024

12 et 13 septembre de 9h à 22h
Stand B23-A28

FORUM SOCIAL 14 et 15 septembre

Base aérienne 217
Rue Caroline Aigle
91220 Le Plessis-Pâté /
Accès PORTE R

« DES PRODUITS DURABLES DANS LES ASSIETTES », C'EST QUOI ?

Depuis la promulgation de la loi Climat et Résilience, l'ensemble de la restauration collective, publique comme privée, a l'obligation de proposer 50 % de produits de qualité dont 20 % de produits bio à compter de 2022 pour le public.

Un produit de qualité au sens de l'objectif fixé par la loi EGalim doit bénéficier d'un des labels suivants :



Label rouge
Signe national qui atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit similaire.



Appellation d'origine (AOC / AOP)
L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.



Indication géographique (IGP)
L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.



Spécialité traditionnelle garantie (STG)
Un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.



Mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale »
(HVE + niveau 2 accepté jusqu'au 31/12/2026)



Écolabel pêche durable



« Région ultrapériphérique » (RUP)
Produits issus de 9 régions ultrapériphériques à l'UE (Azores, Madères, Canaries, Guadeloupe, Guyane, Martinique, à la Réunion, à Mayotte, Saint-Martin)



Produits biologiques
Parmi ces produits de qualité, au moins 20 % des produits doivent être « bio » pour les cantines en France continentale
C'est à dire :

- des produits issus de l'agriculture biologique.
- des produits végétaux étiquetés « en conversion ».



Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »



Commerce Équitable

D'autres produits peuvent rentrer dans le comptage EGalim à condition de respecter des critères vérifiables et mesurables compatibles avec le code de la commande publique.



Produits acquis suivant des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie



Produits équivalents à un autre label pêche durable



ENSEMBLE, LUTTONS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

L'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae) s'est intéressée à la lutte contre le gaspillage alimentaire à travers la distribution des «excédents» des cuisines centrales franciliennes, préconisant de mieux les «piloter» et de mieux identifier la diversité des «receveurs» présents dans le voisinage.

UNE INGÉNIERIE TERRITORIALE À DÉVELOPPER

L'étude de l'Inrae révèle que l'ingénierie territoriale permettant de piloter efficacement la redistribution des excédents alimentaires est encore inexistante. Les chercheurs suggèrent que cette tâche pourrait être confiée aux collectivités locales. Ce constat est d'autant plus frappant que la précarité alimentaire en France ne cesse de s'étendre, touchant de plus en plus d'étudiants, de travailleurs précaires, de familles et de retraités. Pourtant, malgré les politiques publiques de soutien à l'aide alimentaire, les besoins ne sont pas entièrement couverts et le gaspillage alimentaire persiste.

UNE OBLIGATION DE LA LOI EGALIM

Pour lutter contre ce fléau, depuis

2018, la loi EGalim impose aux établissements servant plus de 3 000 repas par jour de s'engager dans une politique de partenariat avec au moins une association d'aide alimentaire pour donner leurs excédents. Ces excédents peuvent être proposés aux convives ou donnés aux associations de lutte contre la précarité alimentaire. Cependant, les acteurs de la restauration collective manquent souvent d'informations sur les intermédiaires et associations présents dans leur périmètre géographique.

DES SOLUTIONS POUR UNE REDISTRIBUTION EFFICACE

Les chercheurs de l'Inrae ont étudié les maillons de collecte et de redistribution des excédents alimentaires vers les associations et ont identifié deux principaux débouchés :

- La vente au personnel de l'établissement, à des collaborateurs ou à des personnes extérieures.
- Le don, défiscalisé ou non, à des associations d'aide alimentaire.

Cette distribution peut se faire directement ou avec l'aide d'intermédiaires, qu'ils soient rémunérés ou associatifs, et avec ou sans l'utilisation d'applications numériques.

La lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective est un enjeu crucial qui nécessite une approche coordonnée et innovante.



Des desserts sans cuisson !



#ProduitDuMois

alsa Professionnel a mis au point des recettes sans cuisson pour offrir toujours plus de praticité et de gain de temps. Autres avantages, elles sont clean label et fabriquées en France ! Parmi elles, les incontournables Crèmes Desserts : faciles et rapides à préparer, avec peu de matériel et seulement un ingrédient : du lait. Elles sont sans conservateurs et sans colorants artificiels.

Retrouvez également la panna cotta sans cuisson en scannant le QR Code !





#Dossier

LOI EGALIM : PRESTAREST, UN PARTENAIRE DE CHOIX POUR UNE MISE EN ŒUVRE RÉUSSIE DU VOILET PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ

Depuis le 1er janvier 2024 tous les établissements de restauration collective sont soumis à la loi EGalim qui impose au moins 50% de produits Durables et de Qualité, dont 20% de produits Bio ainsi qu'au moins 60% de produits de Qualité et Durables pour les viandes et poissons. Entre contraintes réglementaires et défis logistiques, cette transition peut s'avérer complexe. C'est dans ce contexte que Prestarest se distingue, offrant un accompagnement sur mesure à ses clients.

BIEN COMPRENDRE LES EXIGENCES DE LA LOI EGALIM POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

Depuis la mise en œuvre de la loi EGalim, les professionnels de la restauration collective doivent se conformer à de nouvelles exigences visant à améliorer la qualité et la durabilité des produits alimentaires servis. Une des principales obligations est d'atteindre un minimum de 50% de produits Durables et de Qualité, dont 20% de produits biologiques. Cette directive inclut divers labels officiels tels que les produits biologiques (BIO) et ceux en conversion, les produits sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) comme le Label Rouge, les AOC/AOP, les IGP, et les STG. D'autres labels reconnus dans ce cadre sont les produits issus de l'agriculture à Haute Valeur Environnementale (HVE), les produits CE2 (jusqu'au 31 décembre 2026), l'Ecolabel Pêche durable, les

#C'est dit !

En tant que gestionnaire ou responsable légal d'un service de restauration collective, vous devez remonter les données via la plateforme Ma Cantine, que votre restaurant soit en gestion directe ou concédée. Vous avez ainsi jusqu'au 31 mars de chaque année pour saisir les données de l'année civile écoulée (du 1^{er} janvier au 31 décembre).

PRESTAREST VOUS ACCOMPAGNE AU QUOTIDIEN. DÉCOUVREZ COMMENT !



- **Menus orientés EGalim :** dès à présent les menus proposés dans la lettre Prestarest prennent en compte les différents éléments demandés par la loi EGalim comme par exemple les produits Durables et de Qualité et la diversification des sources de protéines.
- **Interface NUTRIdata Ma Cantine :** Les utilisateurs de NUTRIdata peuvent bénéficier d'un fichier d'export automatisé vers Ma Cantine.
- **Observatoire :** Un observatoire sera programmé concernant les produits Durables et de Qualité et la télédéclaration à Ma Cantine, et un autre concernant le Label Bleu Blanc Cœur.
- **Module de formation EGalim :** Prestarest vous accompagne avec des modules sur mesure concernant la loi EGalim, ainsi que sur d'autres lois concernant le développement durable.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter votre interlocuteur Prestarest.

.....

produits des Régions Ultrapériphériques (RUP), ainsi que ceux issus du Commerce Équitable, fermiers ou produits de la ferme ou produits à la ferme.

Actuellement, ces labels constituent les seuls critères officiels pour le comptage des produits EGalim. Toutefois, d'autres labels pourraient être intégrés, selon l'interprétation de l'acheteur. Par exemple, le label « MSC pêche durable » peut, à la discrétion de l'acheteur, être considéré équivalent à l'« Ecolabel Pêche Durable » et inclus en tant que tel. De même, le label Bleu Blanc Cœur, basé sur les externalités environnementales liées au cycle de vie du produit, peut être pris en compte dans le comptage EGalim sous réserve de respect des critères vérifiables et mesurables, compatibles avec le code de la commande publique.

Il est crucial de noter que les produits non alimentaires ne sont pas éligibles au statut de produits Durables et de

Qualité selon la loi EGalim. Par ailleurs, bien que les produits locaux soient encouragés, ils ne sont pas automatiquement comptabilisés dans les 50% requis à moins de répondre aux critères environnementaux stricts définis par la loi.

VIANDES ET POISSONS : RESPECTER LES 60% DE PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ

En ce qui concerne les viandes et poissons, la loi EGalim impose des exigences encore plus strictes, fixant un minimum de 60% de produits Durables et de Qualité. Ces produits doivent répondre aux critères établis précédemment pour les autres catégories alimentaires, garantissant ainsi leur durabilité et leur qualité supérieure.

Pour les viandes, cela inclut les viandes fraîches ou surgelées ayant subi une première transformation, comme la découpe ou le hachage. Cependant, les préparations élaborées composites comportant de la viande, telles que les plats cuisinés, sont exclues de ce comptage.

La catégorie des produits de la pêche s'élargit aux « produits aquatiques frais et congelés », couvrant non seulement les produits de la pêche mais aussi ceux de l'aquaculture. Néanmoins, tout comme pour les viandes, les préparations élaborées composites contenant du poisson, ainsi que les produits en conserve (comme les sardines, le thon ou le maquereau), ne sont pas pris en compte dans les 60% de produits Durables et de Qualité.

Ainsi, pour se conformer à la loi EGalim, les acheteurs doivent veiller à sélectionner avec soin les produits respectant ces critères, garantissant une alimentation plus saine et durable tout en répondant aux exigences réglementaires.

TÉLÉDÉCLARATION SUR « MA CANTINE » : LES POINTS ESSENTIELS À RETENIR

La télédéclaration des achats réalisés en N-1 auprès de la plateforme Ma Cantine s'effectue avant le 31 mars de l'année N. Chaque structure de restauration collective est tenue de faire une déclaration distincte par Siret d'activité, ce qui signifie qu'une organisation possédant plusieurs restaurants devra soumettre une déclaration pour chacun d'eux.

A titre indicatif, le pourcentage de produits d'origine France concernant les viandes et volailles fraîches et surgelées sera demandé. Il est important de noter que les denrées achetées pour des repas événementiels, des repas à emporter et des compléments alimentaires doivent être exclues de cette déclaration.

Pour les produits portant plusieurs labels, comme ceux étant à la fois biologiques et Label Rouge, leur valeur ne peut être affectée qu'à une seule catégorie.

Deux méthodes de télédéclaration sont acceptées :

- **Méthode simplifiée :** Cette approche consiste à déclarer les achats selon les critères des produits de Qualité et Durables sans se soucier des différentes familles de produits.
- **Méthode détaillée :** Ici, la déclaration doit se faire en respectant les critères des produits de Qualité et Durables mais avec un découpage par famille de produits établis par le Gouvernement. Il est fort possible que ce découpage ne soit pas entièrement identique à celui utilisé par les établissements.

Pour faciliter la compréhension de ce nouveau service proposé, et pour accompagner ses clients afin de télétransmettre sur le site Ma Cantine, Prestarest va inclure exceptionnellement ces éléments dans la présentation du bilan statistique 2023.

Aussi, la prochaine présentation du bilan sera l'occasion d'échanger sur ce nouveau service d'accompagnement à la télédéclaration ; ce qui implique de communiquer les données aux clients avant le 31 mars prochain, un sacré défi ! Prestarest met tout en œuvre pour vous guider au quotidien. A très vite !

PRESTAREST SE MOBILISE POUR VOUS AIDER À RESPECTER LES EXIGENCES EGALIM

Expert de la restauration collective, Oscar Caro partage avec nous son regard éclairé sur la loi EGalim, le rôle de Prestarest et les solutions apportées aux clients pour se conformer aux nouvelles exigences législatives.



OSCAR CARO

DIRECTEUR DE LA RELATION CLIENT
PRESTAREST

EGALIM, UNE LOI COMPLEXE À DÉCRYPTER

« Les informations réglementaires sont complexes à comprendre, beaucoup d'articles de la loi EGalim renvoient vers le Code de la Commande Publique, auquel tous nos adhérents ne sont pas soumis, » explique-t-il. Car oui, la loi EGalim a été initialement conçue pour la restauration soumise à la commande publique et ses contraintes ne s'appliquent pas à la restauration collective du droit privé. Pas simple donc de s'y retrouver. « Vous voyez, à titre d'exemple, l'interdiction d'utiliser comme critère de choix les produits locaux ou d'origine France s'applique uniquement à la commande publique » souligne Oscar Caro. « Nous appelons les autorités compétentes à publier un guide pratique qui serait adapté à l'approvisionnement durable et de qualité pour la restauration collective du droit privé afin de les aider à y voir plus clair » suggère-t-il.

« Nous nous sommes rapidement aperçus qu'il existait de nombreuses inexactitudes. Une confusion existe entre les circuits courts et les circuits de proximité ou encore sur les labels officiels comptabilisés dans la loi EGalim » souligne Oscar Caro. En effet, sur le point précis des labels « Certes certains labels non officiels peuvent être comptabilisés dans la loi EGalim sur des critères d'équivalence, externalités environnementales entre autres, mais cela doit se faire en conscience par chaque client, c'est bien ce que dit la loi quand elle laisse la possibilité de l'appréciation de chaque acheteur avec des critères

vérifiables et mesurables, compatibles avec le code de la commande publique. Notre rôle en tant que spécialiste ou consultant en restauration collective est de comprendre et communiquer strictement ce que dit la loi pour conseiller nos clients en leur laissant la liberté de conscience pour leurs choix. »

LE RÔLE DE PRESTAREST : APPORTER DES RÉPONSES CONCRÈTES ET UN ACCOMPAGNEMENT SUR-MESURE À NOS CLIENTS

« Au niveau de la centrale de référencement nous nous concentrons sur les produits qui vont aider au respect de la loi EGalim, plus précisément sur les produits durables et de qualité et sur la diversification des sources de protéines avec la mise à disposition des produits dans la mercuriale et des filtres plus précis. Cela est très important pour nous et nous y apportons une grande attention » explique Oscar Caro qui poursuit « notre activité de conseil s'est renforcée en proposant des formations spécifiques entièrement dédiée à la mise en conformité avec la loi EGalim. Nous proposons également des services, comme nos menus prévisionnels qui prennent en compte les critères EGalim ».

UNE NOUVEAUTÉ CETTE ANNÉE : UN SERVICE D'ACCOMPAGNEMENT À LA TÉLÉDÉCLARATION SUR MA CANTINE

En tant que gestionnaire ou responsable légal d'un service de restauration collective, vous devez remonter les données via la plateforme Ma Cantine, que votre restaurant soit en gestion directe ou concédée. Vous avez ainsi jusqu'au 31 mars de chaque année pour saisir les données de l'année civile écoulée (du 1^{er} janvier au 31 décembre). Pour aider nos adhérents dans cette démarche à la saisie sur le site Ma Cantine, le bilan statistique 2023 présentera exceptionnellement, et à titre pédagogique, les éléments EGalim.

« La relation client est un levier très important pour Prestarest. Nous redoublons d'efforts pour qu'elle soit la plus efficiente possible. Ce nouveau service est très apprécié de nos clients et nous nous en réjouissons. »



ma-cantine.agriculture.gouv.fr

NÉGOCIATION ET RÉFÉRENCEMENT DE PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ, IDENTIFICATION CLAIRE DES PRODUITS EGALIM, PRÉ-REEMPLISSAGE DES DONNÉES MA CANTINE ... **PRESTAREST EST À VOTRE SERVICE !**

L'équipe de Prestarest a mis en place un plan d'action pour accompagner efficacement ses adhérents. Nous vous en dévoilons les principales lignes.

NÉGOCIATION ET RÉFÉRENCEMENT DES PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ ADAPTÉS À LA RESTAURATION COLLECTIVE

Nos négociateurs retravaillent leurs outils pour intégrer aux produits dis conventionnels les équivalents en produits Durables et de Qualité.

IDENTIFICATION DES PRODUITS

- Nos outils internes de négociation évoluent pour vous proposer le maximum de produits disponibles en prenant en compte l'ensemble des labels officiels y compris les produits en conversion qui sont un peu moins onéreux que les produits Bio et qui rentrent bien dans le comptage des produits Bio, ainsi que les produits d'exploitation niveau 2 (CE2).
- La mercuriale en ligne évolue en identifiant l'ensemble des labels officiels et propose dans l'onglet «Autres labels» les produits labellisés MSC et Bleu Blanc Cœur, bien entendu si l'acheteur souhaite les prendre en compte dans le comptage EGalim.

PRÉ-REEMPLISSAGE DES DONNÉES POUR LA TÉLÉDÉCLARATION DES PRODUITS EGALIM À MA CANTINE

Avec les statistiques reçues par les fournisseurs référencés, **Prestarest a mis en place un pré-remplissage des données qui facilitera énormément la télétransmission à Ma Cantine par nos adhérents.**

Voici les principes de ce nouveau service de Prestarest :

- Pour la première année Prestarest utilisera la méthode de déclaration simplifiée.
- Les données des produits de Qualité et Durables utilisés correspondent seulement aux labels officiels EGalim.
- Les produits labellisés MSC et Bleu Blanc Cœur seront identifiés et il restera à la discrétion de l'adhérent de les inclure ou non dans la télédéclaration.
- Un pré-remplissage se fera pour chaque restaurant du client.
- Les données que Prestarest va fournir ne prennent pas en compte les achats réalisés avec des fournisseurs non référencés Prestarest, simplement car cette information n'est pas connue de Prestarest.
- Les produits alimentaires achetés hors référencement chez des fournisseurs référencés Prestarest ne pourront pas être inclus, à minima la première année. Nous travaillons pour trouver une solution avec nos fournisseurs.
- Les denrées achetées pour des repas faits dans le cadre d'événementiels, des repas à emporter et des compléments alimentaires doivent être exclus. Prestarest n'a pas connaissance de cette information, elles devront être enlevées par le client.
- Un graphique sera communiqué pour l'information annuelle destinée aux usagers conformément à la loi EGalim.
- **L'information sera communiquée par mail aux établissements vers le 15 mars.**

#ProduitDuMois



HARI&CO



HARI&CO milite pour démocratiser la Cuisine Végé grâce aux légumineuses issues de nos filières agricoles françaises, avec des recettes gourmandes, colorées et saines. Découvrez trois recettes de sa sélection : Boulettes de pois chiches, Galettes de lentilles vertes et Nuggets de pois chiches. Des produits biologiques, 100% végétal, sans additif, sans soja et surtout fabriqués en France !

DEMANDEZ LE MENU !

PRESTAREST VOUS GARANTIT DES PRODUITS DE SAISON ET DES MENUS VARIÉS DANS LE RESPECT DE LA **LOI EGALIM**

LUNDI 4,25 €

POISSON

Pokeball au cabillaud sauce chien
Riz et crudités
Entremets vanille coco
Ananas

MARDI 3,44 €

VÉGÉTARIEN

Lasagne de chèvre aux épinards
Faisselle bio et crème de marrons
Tarte fine aux pommes

MERCREDI 3,07 €

PLAT DE TRADITION

Carottes bio râpées
Cassoulet
Haricots
Yaourt 0% bio

JEUDI 2,95 €

MONDE

Salade de pois chiche
Potage garni chorba alégroise
Gâteau de semoule au miel

VENDREDI 4,52 €

SNACK

Beignet de légumes bio
Focaccia mexicaine
Salade verte
Raisin

LUNDI 4,45 €

SNACK

Piemontaise
Pintade rôtie aux pommes
Pommes cocotte
Entremet framboise

MARDI 3,32 €

VÉGÉTARIEN

Taboulé maison bio
Brick à l'oeuf salade
Légumes rôtis
Carré frais
Assiette de fruits secs

MERCREDI 4,45 €

MONDE

Velouté de butternut à la coriandre
Kebab
Frites
Fromage blanc
Panier de fruits

JEUDI 3,71 €

PLAT DE TRADITION

Choucroute
Pomme de terre
Munster
Appelstrudel

VENDREDI 3,17 €

POISSON

Tomate Feta
Pavé de saumon grillé
Riz
Panier de fruits bio

LUNDI 4,34 €

MONDE

Nems légumes 2 pièces
Pad Thai poulet
Nouilles sautées aux légumes
Yaourt aromatisé

MARDI 3,27 €

POISSON

Brandade de poisson
Salade
Plateau de fromage bio
Salade de fruits

MERCREDI 4,23 €

SNACK

Rillettes de maquereaux
Croque façon Chti
Blettes aux champignons
Fromage blanc spéculos et framboises

JEUDI 2,89 €

PRODUIT DE RÉGION

Salade d'endive au Bleu
Tête de veau
Pomme vapeur
Gratin de figues

VENDREDI 3,48 €

VÉGÉTARIEN

Guacamole tortias
Omelette estragon
Purée de panais
Clafoutis aux pruneaux

LUNDI 5,66 €

PLAT DE TRADITION

Potage tomate vermicelle
Bar à tartare de boeuf
Frites fryn dip
Tarte au citron meringue

MARDI 2,49 €

PLAT DE TRADITION

Parmentier de butternut automnal
Salade verte
Yaourt flan caramel
Corbeille de fruits

MERCREDI 5,01 €

MONDE

Cheese naan maison
Poulet cuisse bio tikka masala
Riz basmati au safran
Ananas rôti

JEUDI 4,81 €








PLAT DE TRADITION

Kig Ar Farz
Légumes bio
Emmental
Crêpes compotée de pomme

VENDREDI 3,22 €

VÉGÉTARIEN

Blinis
Gravlax de poissons
Pomme de terre en robe des champs
Salade de fruits

<p>LUNDI 3,36 €</p> <p>POISSON</p> <p>Oeuf dur sauce verte Pavé de poisson à la bordelaise Fenouil sauté  Tarte pommes maison </p>	<p>MARDI 4,00 €</p> <p>PLAT DE TRADITION</p> <p>Betterave vinaigrette Boeuf bourguignon Céleri braisé jus au thym  Îles flottante</p>	<p>MERCREDI 4,05 €</p> <p>SNACK</p> <p>Légumes grillés parmesan Pizza Reine Panna cotta caramel </p>	<p>JEUDI 2,09 €</p> <p>PLAT DE TRADITION</p> <p>Carottes râpées  Couscous aux boulettes d'agneau Semoule  Légumes couscous Tartare ail fines herbes</p>	<p> VENDREDI 3,51 €</p> <p>VÉGÉTARIEN</p> <p>Rosette Tortillas chorizo  Ratatouille fraîche  Mousse au chocolat maison</p>
<p>LUNDI 4,21 €</p> <p>SNACK</p> <p>Assiette de charcuteries Risotto aux champignons bio  Gorgonzola Tiramisu</p>	<p>MARDI 2,65 €</p> <p>POISSON</p> <p>Oeuf poché à la niçoise bio  Gratin de merlu bonne femme Pomme de terre  Riz au lait caramel beurre salé </p>	<p>MERCREDI 2,70 €</p> <p>MONDE</p> <p>Salade de chou chinois bio  Bobun porc et oignon frit  Corbeille de fruits</p>	<p>JEUDI 5,38 €</p> <p>PLAT DE TRADITION</p> <p>Blanquette de veau  Riz noir Saint Marcellin Raisins blancs</p>	<p> VENDREDI 3,25 €</p> <p>VÉGÉTARIEN</p> <p>Ecrasé de sardines et pommes de terre Quiche aux oignons  Salade verte  Compote pommes maison </p>



Mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale »



Produits biologiques composés d'un ou plusieurs ingrédients certifiés Bio dans le plat proposé

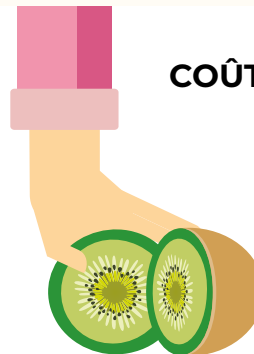


Label rouge



Appellation d'origine (AOC / AOP)

COÛT MOYEN : 3,73 €



CORBEILLE DE FRUITS : pomme, banane, poire, kiwi, ananas, orange ou pamplemousse, raisin blanc ou noir, figue

#EnCeMoment

LA PINTADE : LE DÉLICE DE LA RENTRÉE

À la rentrée, nos cuisines se réinventent et notre appétit pour des saveurs authentiques et raffinées s'éveille. Cette saison, nous vous invitons à redécouvrir un mets d'exception qui saura égayer vos repas : la Pintade. Ce produit d'excellence, à la fois savoureux et bénéfique pour la santé, mérite une place de choix dans vos menus automnaux.

La pintade est réputée pour sa chair tendre et juteuse, offrant une saveur unique, légèrement giboyeuse mais sans l'intensité du gibier. Son goût délicat et raffiné en fait une alternative idéale au poulet, séduisant même les palais les plus exigeants. De plus, la pintade est une viande maigre et riche en protéines de haute qualité, parfaite pour ceux qui souhaitent allier plaisir gustatif et nutrition équilibrée.

En choisissant la pintade, vous faites le choix de la santé. Cette viande est riche en vitamines du groupe B, essentielles pour le bon fonctionnement de notre métabolisme, ainsi qu'en minéraux tels que le zinc et le fer, indispensables à une bonne immunité. Faible en gras et en calories, elle est parfaite pour ceux qui surveillent leur ligne sans vouloir renoncer à la gourmandise.

Pour sublimer la pintade, nos chefs recommandent de la mariner avant cuisson pour intensifier ses arômes. Pensez à utiliser des épices comme le thym, le romarin ou la sauge, et accompagnez-la de légumes de saison comme les courges, les carottes ou les choux de Bruxelles. Pour une touche sucrée-salée, n'hésitez pas à ajouter des fruits d'automne comme les pommes ou les poires.

#OuiChef ...

Pintade au cidre



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 3 kg de pintade fermière
- 500 g d'oignons jaunes
- 1 l de cidre brut
- 50 cl de fond blanc de volaille
- 500 g de pommes golden
- 50 g de bouillon de légumes
- 1 l de crème liquide
- 20 g de sel fin
- 10 g de poivre blanc moulu
- 20 g de maizena fleur de maïs

Étapes de préparation : Découper la pintade en morceaux. Verser le cidre dans une cocotte. Porter à petite ébullition. Plonger les morceaux de pintade et les laisser pocher pendant une dizaine de minutes. Retirer les morceaux de pintade. Ajouter une cuillère de fond de veau. Saler et poivrer puis laisser doucement réduite la sauce. Dans une poêle, faire fondre une noisette de beurre et faire dorer les quartiers de pommes. Les assaisonner avec sel, poivre et noix de muscade. Dans une autre poêle, à feu moyen, mettre une noix de beurre et laisser le beurre devenir moussoux. Déposer les morceaux de pintade et les faire rôtir au beurre. Dorer chaque face en arrosant avec un peu de beurre pour nourrir la viande pendant la cuisson. Saler et poivrer. Les morceaux de pintade doivent être légèrement croustillants. Pour une recette encore plus gourmande, vous pouvez déglacé au cidre et ajoutez de la crème épaisse ou liquide. **Dressage :** Déposer dans chaque assiette un morceau de pintade, des quartiers de pomme et de poire puis verser un peu de jus réduit de cidre. Vous pouvez accompagner ce plat de quelques champignons poêlés pour un petit côté forestier.

#OnMange



VIANDES
Boeuf
Veau



VOLAILLES
Canard
Dinde
Caille



POISSONS
Hareng
Raie
Sardine



LÉGUMES
Blette
Poireau
Panais



FRUITS
Coing
Myrtille
Mirabelle



FROMAGES
Comté
Munster au cumin
Epoisses

