

N° 42 # NOVEMBRE / DÉCEMBRE 2024

PRESTAREST

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

#Rencontre

Caroline Helleisen Errant
Directrice générale
du CNIEL

CONJONCTURE

TENDANCES DES MARCHÉS

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

prestarest

GROUPE
imestia

SUBSTITUTION DES PLASTIQUES EN RESTAURATION COLLECTIVE : RAPPEL DES OBLIGATIONS DE LA LOI EGALIM



DEPUIS LE 1^{ER} JANVIER 2020

- Interdiction de certains ustensiles plastiques à usage unique (pailles, touillettes ...).
- Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique en restauration collective scolaire.

À PARTIR DU 1^{ER} JANVIER 2025

- Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique en restauration collective : structures accueillant des enfants de moins de 6 ans et cantines scolaires (en 2028 pour les communes de moins de 2000 habitants)
- Les emballages plastiques à usage unique seront proscrits de la restauration collective sous l'impulsion des lois « Egalim » (octobre 2018), « AGEC » (février 2020) et « Climat et Résilience » (août 2021).

Cette décision s'inscrit dans une démarche globale visant à réduire l'impact environnemental du marché alimentaire et à promouvoir des pratiques plus durables.

Le Conseil national de la restauration collective (CNRC) a publié un guide pour aider les gestionnaires de restaurants collectifs à adopter des pratiques de réemploi et à réduire les déchets plastiques. Il propose des éclaircissements légaux, une classification des matériaux, des solutions sans plastique, et des informations sur les financements disponibles.



Téléchargez-le sur le site de Ma cantine



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

LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES (RSE) : UN ENGAGEMENT CROISSANT

Les entreprises prennent conscience de leur impact social et environnemental, adoptant des actions concrètes face aux défis climatiques, aux inégalités et à la dégradation de l'environnement. Les consommateurs et investisseurs exigent désormais transparence, pratiques responsables et engagements concrets. D'ici 2025, de nouvelles réglementations renforceront les obligations en matière de responsabilité sociale des entreprises (RSE), avec des normes

strictes et des responsabilités accrues. Par exemple, les lois EGalim et AGEC qui visent à réduire l'impact environnemental et à promouvoir des pratiques durables.



PRESTAREST RENOUVELLE SA CERTIFICATION QUALIOPHI

Prestarest a renouvelé sa certification Qualiopi, confirmant son engagement à offrir des formations de qualité. Depuis 2022, cette certification garantit des standards élevés, assurant professionnalisme et satisfaction pour ses clients.



QUALIOPHI : UN LABEL DE QUALITÉ INCONTOURNABLE

La certification Qualiopi, instaurée dans le cadre de la loi « Avenir professionnel » du 5 septembre 2018, a pour objectif d'harmoniser la qualité des formations en France. Ce label remplace les anciennes certifications comme Datadock, en imposant des critères communs et exigeants pour tous les organismes de formation. Aujourd'hui, moins de 50 % des 115 000 opérateurs de formation ont obtenu cette certification, soulignant l'importance et la rigueur de la démarche.

LES ENJEUX DU RENOUELEMENT

Le renouvellement de la certification Qualiopi pour Prestarest représente un engagement dans une démarche d'amélioration continue.

Cette certification permet non seulement de maintenir la confiance des clients et des financeurs, mais aussi d'assurer que toutes les formations dispensées respectent les normes de qualité les plus élevées, en termes de pédagogie, de gestion des compétences et de satisfaction client.

COMMENT FAIRE FINANCER SA FORMATION PAR UN OPCO ?

En choisissant un organisme certifié Qualiopi, les entreprises peuvent accéder à des financements publics ou mutualisés. Une entreprise peut solliciter l'OPCO dont elle dépend pour demander une prise en charge totale ou partielle des frais de formation de ses salariés afin qu'ils puissent monter en compétences et évoluer dans leur poste ou même changer de métier.

#ProduitDuMois

Une explosion de saveurs pour voyager avec nos mélanges

Découvrez nos mélanges ethniques inspirés des saveurs du monde. Grâce à leur bouchon à tamis, les produits Ducros Food-service permettent un dosage précis, facilitant leur intégration dans vos recettes.



Le **mélange à la mexicaine** est à utiliser dans vos préparations pour tacos, fajitas ou chili con carne, en marinade pour vos viandes, et à incorporer dans votre guacamole.



Le **mélange à la thaïlandaise** est idéal pour accompagner vos sautés et woks de légumes, pour vos poissons, crevettes et blancs de volaille.



Le **mélange Tandoori** est idéal pour les marinades de volaille ou de porc, en saupoudrage sur les filets de poisson, en accompagnement d'un riz basmati.

CONJONCTURE

TENDANCES DES MARCHÉS

Malgré un recul de l'inflation sur le premier semestre 2024, la restauration collective continue de subir les répercussions de la hausse des prix de certaines matières premières, notamment le beurre. Ces hausses touchent directement les produits finis et mettent les acteurs du secteur face à de nouveaux défis.



FRUITS ET LÉGUMES : DES TENSIONS PERSISTANTES

Certains légumes du nord de la France et de la Belgique, comme les haricots verts et les petits pois, ont subi des retards de semis à cause des pluies printanières. Malgré un été plus clément, les rendements restent faibles, entraînant une hausse des prix.

Concernant les pommes de terre, une nouvelle inflation est attendue pour la troisième année consécutive. Malgré des perspectives équilibrées fin août 2024, la demande reste forte, maintenant le marché sous tension.

Du côté méditerranéen, les récoltes sont bonnes en Espagne, avec des prix en baisse grâce à la reconstitution des réserves d'eau. Toutefois, certains fruits, notamment les fruits rouges, sont touchés par une instabilité des prix et des volumes.



PRODUITS LAITIERS : DES TENSIONS INQUIÉTANTES SUR LE BEURRE

En juin 2024, la collecte de lait en France a augmenté de 2,6% par rapport à l'année précédente. Cependant, la production de lait biologique continue de baisser,

tout comme la fabrication de produits bio. Le prix du lait conventionnel reste stable, avec une légère hausse attendue. En Europe, la production laitière est sous tension, et la France commence à ressentir une pénurie, nécessitant l'importation de beurre d'Irlande. Cette situation crée des tensions sur le marché européen, où la production de beurre est réduite, entraînant une rareté des stocks et une flambée des prix, particulièrement pour les industriels de la boulangerie-pâtisserie.



HUILES ET MATIÈRES GRASSES : DES PERSPECTIVES CONTRASTÉES

Les trois dernières années de sécheresse ont fortement réduit les stocks et la qualité de l'huile d'olive sur le marché européen. Bien que les prix aient légèrement baissé en été 2024, ils restent à des niveaux très élevés. Les pluies printanières et une bonne floraison cet été pourraient améliorer la production, mais les précipitations d'automne seront déterminantes pour fixer les prix en 2025. Une bonne récolte en 2024/2025 pourrait faire baisser les cours. Concernant l'huile de tournesol, la situation reste tendue. Depuis le deuxième trimestre 2024, les prix ont grimpé de 15 à 20 % en raison de conditions météorologiques défavorables et d'une récolte déficitaire par rapport à 2023. Le conflit russo-ukrainien pourrait continuer à perturber les approvisionnements.



SUCRE : UNE BAISSSE SPECTACULAIRE DES COURS

Les prix du sucre pour la prochaine campagne devraient connaître une chute notable, grâce à une forte production au Brésil et à une augmentation de la production en Inde, les deux principaux producteurs mondiaux. Les cours ont atteint leur plus bas niveau depuis septembre 2023, suite au bon démarrage de la saison 2024/25 au Brésil. En France, la production pourrait augmenter de 6,3 % par rapport à la moyenne des cinq dernières années, bien que les conditions météorologiques d'août n'aient pas permis de rattraper certains retards de développement. Les rendements devraient rester similaires à ceux de l'an dernier.



CAFÉ : UN MARCHÉ SOUS TENSION

Le marché mondial du café subit une inflation sans précédent depuis plus de trente ans. Un mini-gel au Brésil a fait grimper les prix de l'Arabica, et des fronts froids continuent d'alimenter la spéculation. Les cours du café restent donc à des niveaux très élevés, sans perspectives de baisse à court terme.



CACAO : DES HAUSSES DURABLES

Les prix du cacao restent très élevés, reflétant un déséquilibre persistant entre l'offre et la demande, accentué par la baisse des stocks mondiaux et une spéculation active. Face à l'augmentation des prix du chocolat, une réduction significative des volumes de vente pourrait aider à rééquilibrer le marché. Cependant, le marché du cacao pourrait continuer à connaître des hausses durables.



VIANDE BOVINE : UNE CONSOMMATION EN BAISSSE ET DES COURS TOUJOURS ÉLEVÉS

Sur les sept premiers mois de 2024, la consommation de viande bovine a reculé de 2,7 % par rapport à septembre 2023. Le marché des vaches allaitantes reste sous tension avec des disponibilités limitées qui maintiennent les prix élevés. Les vaches laitières connaissent une baisse saisonnière des prix en raison d'une offre plus importante à l'approche de l'automne. Les cours des jeunes bovins continuent de grimper, soutenus par une forte demande européenne. Les broutards atteignent des niveaux de prix historiquement élevés, en lien avec une offre limitée. De même, la cotation de l'agneau a augmenté de 22 centimes entre les semaines 33 et 37, avec une offre réduite. Les abattages d'agneaux et de réformes ont reculé de 4,5 % sur cette période.



OVOPRODUITS : UN MARCHÉ POUR L'INSTANT STABLE

La disponibilité des œufs à venir est globalement bonne, sauf pour le jaune d'œuf liquide, où un déséquilibre matière persiste (un œuf = 35g de blanc, 20g de jaune). En restauration, le jaune est plus prisé que le blanc. Des pénuries ponctuelles de matières peuvent aussi concerner les œufs durs d'ici la fin de l'année, certains opérateurs refusant de les promouvoir. Concernant les prix, sauf nouvel épisode de grippe aviaire, le marché devrait rester stable.



PRODUITS DE LA MER : UN MARCHÉ SOUS PRESSION

La hausse des coûts du fret et les retards logistiques, causés par les tensions géopolitiques, ont entraîné une augmentation des prix du poisson surgelé. Les coûts de transport ont grimpé en raison du prix élevé des carburants et des perturbations dans les chaînes d'approvisionnement mondiales. Cela complique l'importation de poissons surgelés et réduit leur disponibilité. En conséquence, les prix augmentent, impactant aussi les produits dérivés, avec des effets potentiels à long terme.



PRODUITS NON ALIMENTAIRES : DES AUGMENTATIONS ATTENDUES

Le marché du papier est fragile en raison du faible nombre de transformateurs mondiaux, ce qui provoque des perturbations en cas de problème. Les prix des produits finis devraient augmenter de 6 à 12 % au 1er juillet, et une nouvelle hausse pourrait survenir d'ici la fin de l'année si la situation ne se stabilise pas. Les produits en carton, dérivés du papier, devraient également connaître une augmentation de 4 à 6 %, avec des délais de livraison allongés de deux mois en raison des négociations en cours entre les fournisseurs et les industriels. Quant aux produits à base d'aluminium, la hausse des prix est davantage liée à l'énergie nécessaire à leur production plutôt qu'à la matière première. On s'attend à une augmentation de 5 % pour l'aluminium en rouleau et 7 % pour la vaisselle jetable.



FRET : UNE HAUSSE DES COÛTS QUI IMPACTE DIRECTEMENT LES IMPORTATIONS

Les coûts de transport pour les produits importés ont connu une forte hausse. Actuellement, les prix d'un container varient entre 7000 et 7500 dollars, contre 3500 dollars au début du mois de septembre. Cette tendance pourrait se maintenir, influençant directement les prix des produits importés et pesant sur les marchés.

INONDATIONS EN ESPAGNE À QUOI FAUT-IL S'ATTENDRE POUR LE MARCHÉ DES FRUITS ET LÉGUMES ?

Les récentes inondations dans le sud de l'Espagne, notamment dans la région de Valence, ont dévasté les cultures de fruits et légumes. Les sols saturés et les exploitations sous les eaux ont gravement endommagé les récoltes et les infrastructures agricoles, créant un risque de pénurie de ces produits en France. Déjà, certains distributeurs constatent des difficultés d'approvisionnement, et les prix concernés pourraient augmenter en raison de la raréfaction de l'offre. Nous développerons cette actualité dans le prochain numéro de la Lettre Prestarest.

LE CNIEL : 50 ANS D'ENGAGEMENT POUR UNE FILIÈRE LAITIÈRE DURABLE ET COMPÉTITIVE

Depuis un demi-siècle, le Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière (Cniel) œuvre pour la cohésion et le développement de la filière laitière française. Sous la direction de Caroline Helleisen Errant, l'organisation continue de relever les défis en mettant l'accent sur la durabilité, l'attractivité et la compétitivité de la filière.



CAROLINE HELLEISEN ERRANT

DIRECTRICE GÉNÉRALE
DU CNIEL

Créé en 1974, le Cniel a pour vocation de favoriser la collaboration entre les différents acteurs de la filière laitière, des producteurs aux transformateurs, en passant par les distributeurs. Caroline Helleisen Errant souligne que l'organisation s'attache à « créer et déployer un cadre commun ainsi que des conditions favorables au développement économique de la filière et de chacun de ses maillons ». Cette approche vise à assurer une croissance économique durable et équilibrée pour tous les acteurs impliqués.

DES DÉFIS CONTEMPORAINS MAJEURS

La filière laitière est confrontée à des enjeux multiples, notamment l'adaptation aux attentes sociétales en matière de bien-être animal, de transparence et de durabilité des modes de production. La décarbonation, c'est-à-dire la réduction de l'empreinte carbone et la gestion responsable des ressources naturelles, est également une priorité. De plus, l'attractivité des métiers et le renouvellement des générations sont essentiels. Comme le précise Caroline Helleisen Errant : « l'attractivité et le renouvellement des actifs sont également au cœur du défi de pérennité et de compétitivité de la filière, pour demain, continuer à être une France terre de lait souveraine et nourricière sur ses territoires et contribuer à répondre à la demande mondiale de produits laitiers. »

VALORISER LES BÉNÉFICES NUTRITIONNELS DES PRODUITS LAITIERS

« Le Cniel mène des projets collaboratifs d'intérêt pour l'ensemble de la filière, avec ses équipes et aux côtés d'experts reconnus. Il acquiert ainsi des connaissances, aussi bien sur la composition du lait que sur les procédés de transformation ou les produits laitiers. Les projets de recherche mis en place par le Cniel visent à approfondir la compréhension des effets du lait et des produits laitiers sur la santé humaine, tout en apportant des preuves solides de leurs bénéfices nutritionnels. Les résultats de ces recherches enrichissent à la fois le corpus scientifique (notamment dans une dimension académique) et répondent à des enjeux réglementaires et sociétaux divers. Ils sont partagés à l'écosystème laitier dont les professionnels de la restauration » explique Caroline Helleisen Errant.



UNE FILIÈRE QUI MET TOUT EN ŒUVRE POUR AIDER LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE À SE CONFORMER AUX EXIGENCES DE LA LOI EGALIM

Pour encourager les professionnels de la restauration à se conformer aux exigences de la Loi EGALIM, le CNIEL mise sur plusieurs axes.

- La valorisation des produits laitiers français, notamment ceux labellisés AOP ou BIO.
- La formation des professionnels aux exigences de la loi et à l'approvisionnement responsable.
- Des campagnes spécifiques, telles que « Prenez en main la bio », en collaboration avec Interfel et cofinancées par l'Union européenne, qui vise à sensibiliser, former et informer les professionnels aux spécificités et valeurs de l'agriculture biologique européenne. Mais aussi à accompagner le développement de l'offre et de la consommation de produits biologiques européens en restauration collective pour atteindre les objectifs de la loi EGALIM.

« Ces actions facilitent l'accès à des produits laitiers conformes à la Loi EGALIM, tout en répondant aux enjeux de qualité et de durabilité » conclut Caroline Helleisen Errant.

LE CNIEL : LE PILIER DE LA FILIÈRE LAITIÈRE FRANÇAISE

Fondé en 1973, le Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière (CNIEL) est l'organe central de la filière laitière en France. Rassemblant les producteurs, les coopératives, industriels privés mais également les acteurs du commerce, de la distribution et de la restauration, le CNIEL joue un rôle clé dans la structuration et la promotion de ce secteur essentiel à l'économie et à l'alimentation française.

UNE MISSION CLAIRE : PROMOUVOIR LE LAIT FRANÇAIS

Le CNIEL a pour mission principale de promouvoir les produits laitiers auprès des consommateurs, en mettant en avant leurs qualités nutritionnelles et gustatives. À travers des campagnes de communication nationales et internationales, l'organisme valorise les atouts du lait et de ses dérivés, tout en réaffirmant l'importance d'une consommation équilibrée.

DES ENGAGEMENTS FORTS EN FAVEUR DE LA DURABILITÉ

Face aux enjeux environnementaux, le CNIEL s'engage également dans une démarche durable. En collaboration avec les acteurs de la filière, il œuvre à réduire



Pour en savoir plus :
www.filiere-laitiere.fr

l'empreinte carbone des productions laitières, à améliorer le bien-être animal et à soutenir l'innovation agricole. Les actions du CNIEL visent à accompagner les agriculteurs dans la transition vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement, tout en assurant la compétitivité de la filière.

UN SOUTIEN AUX PROFESSIONNELS

Le CNIEL ne se contente pas de promouvoir les produits laitiers ; il accompagne également les producteurs et les entreprises en proposant des programmes de formation et de recherche. Ces initiatives visent à améliorer la qualité du lait, à optimiser la gestion des exploitations et à favoriser l'innovation au sein du secteur.

#ProduitDuMois

PANZANI Bases culinaires tomatées

Découvrez nos délicieuses bases culinaires tomatées, aux nombreux bénéfices : tomates fraîches cultivées de plein champ et mûries au soleil, bases culinaires tomatées multi-usages d'un rouge éclatant et tomates italiennes gorgées de soleil et riches en goût



Pulpe fine

Une base culinaire souple et texturée sans sel ajouté



Garniture pour pizza

Hautement nappant, ne relargue pas d'eau, ne détrempe pas la pâte, texture très dense



Tomates pelées concassées

Idéales pour donner de la consistance et de la texture en bouche

DEMANDEZ LE MENU !

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



<p>LUNDI 4,28 €</p> <p>POISSON</p> <p>Bagel de poisson sauce tartare</p> <p>Frites</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Poire pochée à la vanille</p>	<p>MARDI 3,55 €</p> <p>VÉGÉTARIEN</p> <p>Betteraves mimosa</p> <p>Gnocchi pesto et courgette</p> <p>Faiselle à la crème de marron</p> <p>Tarte Tatin</p>	<p>MERCREDI 3,95 €</p> <p>PLAT DE TRADITION</p> <p>Choucroute garniture</p> <p>Chou et pommes de terre vapeur</p> <p>Munster au cumin</p> <p>Raisins noirs</p>	<p>JEUDI 5,12 €</p> <p>MONDE</p> <p>Carottes rapées à l'orange</p> <p>Tajine de poulet à la coriandre</p> <p>Chèvre aux fruits secs</p>	<p> VENDREDI 2,60 €</p> <p>SNACK</p> <p>Houmous</p> <p>Bruchetta</p> <p>Salade verte</p> <p>Panna cotta au coulis de fruits rouges</p>
<p>LUNDI 2,60 €</p> <p>SNACK</p> <p>Celeri remoulade</p> <p>Cuisse de poulet à la moutarde</p> <p>Pommes de terre cocotte</p> <p>Entremet au chocolat</p>	<p>MARDI 3,29 €</p> <p>VÉGÉTARIEN</p> <p>Salade d'endives</p> <p>Omelette aux champignons</p> <p>Haricots verts vapeur</p> <p>Carré frais</p>	<p>MERCREDI 3,02 €</p> <p>MONDE</p> <p>Potage poireaux pommes de terre</p> <p>Quenelles de broché sauce Natura</p> <p>Brocolis vapeur</p> <p>Panier de fruits</p>	<p>JEUDI 3,81 €</p> <p>PLAT DE TRADITION</p> <p>Choucroute Alsacienne</p> <p>Chou et pommes de terre</p> <p>Munster</p> <p>Appelstrudel aux pommes</p>	<p> VENDREDI 2,55 €</p> <p>POISSON</p> <p>Avocat vinaigrette</p> <p>Pavé de poisson à la Bordelaise</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Panier de fruits bio</p>
<p>LUNDI 4,05 €</p> <p>MONDE</p> <p>Soupe de perles de coco thaï</p> <p>Sauté de boeuf Thaï au basilic</p> <p>Riz basmati</p> <p>Ananas pirogue</p>	<p>MARDI 4,12 €</p> <p>POISSON</p> <p>Aile de raie aux agrumes</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Panier de fruits</p>	<p>MERCREDI 4,40 €</p> <p>SNACK</p> <p>Filet de maquereaux à la ratatouille froide</p> <p>Croque monsieur</p> <p>Flan d'épinards</p> <p>Fromage blanc spéculos et framboises</p>	<p>JEUDI 4,82 €</p> <p>PRODUIT DE RÉGION</p> <p>Macedoine</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz</p> <p>Tarte aux poires Boudalou</p>	<p> VENDREDI 3,42 €</p> <p>VÉGÉTARIEN</p> <p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Rognons sauce Madère</p> <p>Coquillettes au beurre</p> <p>Camembert</p>
<p>LUNDI 3,26 €</p> <p>PLAT DE TRADITION</p> <p>Potage tomate vermicelles</p> <p>Boeuf Bouguignon</p> <p>Gratin de macaronis</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>MARDI 2,32 €</p> <p>PLAT DE TRADITION</p> <p>Oeuf poché sauce verte</p> <p>Cervelas Obernois</p> <p>Petit pois carottes</p> <p>Yaourt flan caramel</p>	<p>MERCREDI 3,40 €</p> <p>MONDE</p> <p>Feuilleté au fromage maison</p> <p>Poularde sauce Suprême</p> <p>Riz créole</p> <p>Ananas rôti</p>	<p>JEUDI 3,79 €</p> <p>PLAT DE TRADITION</p> <p>Potée Auvergnate</p> <p>Légumes de la potée</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Tarte fine aux poires</p>	<p> VENDREDI 3,50 €</p> <p>VÉGÉTARIEN</p> <p>Tomates mimosa</p> <p>Papillote de langue aux poireaux</p> <p>Fenouil à la crème</p> <p>Salade de fruits</p>



<p>LUNDI 3,19 €</p> <p>POISSON</p> <p>Oeuf dur sauce verte </p> <p>Fish & Chips sauce tartare à la menthe</p> <p>Écrasé de pomme de terre </p> <p>Crème brûlée</p>	<p>MARDI 3,90 €</p> <p>PLAT DE TRADITION</p> <p>Ptage butternut</p> <p>Petit salé aux lentilles</p> <p>Bleu d'Auvergne</p>	<p>MERCREDI 2,80 €</p> <p>SNACK</p> <p>Légumes grillés parmesan</p> <p>Pizza Calzone</p> <p>Panna cotta caramel</p>	<p>JEUDI 3,50 €</p> <p>PLAT DE TRADITION</p> <p>Parmentier de joue de boeuf </p> <p>Salade verte</p> <p>Chèvre buche</p> <p>Panier de fruits </p>	<p> VENDREDI 3,94 €</p> <p>VÉGÉTARIEN</p> <p>Salade de soja</p> <p>Émincé de porc au curry</p> <p>Ratatouille </p> <p>Riz au lait</p>
<p>LUNDI 3,18 €</p> <p>SNACK</p> <p>Assiette de charcuteries</p> <p>Risotto à l'artichaud</p> <p>Gorgonzola</p> <p>Tiramisu</p>	<p>MARDI 3,72 €</p> <p>POISSON</p> <p>Oeuf dur mayonnaise et paprika </p> <p>Papillote de saumon à la menthe</p> <p>Pommes vapeur </p> <p>Île flottante</p>	<p>MERCREDI 4,09 €</p> <p>MONDE</p> <p>Salade de chou chinois bio </p> <p>Pad Thai au poulet</p> <p>Panier de fruits </p>	<p>JEUDI 4,55 €</p> <p>PLAT DE TRADITION</p> <p>Coleslaw</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Pennes au beurre </p> <p>Raisins noirs et blancs</p>	<p> VENDREDI 3,87 €</p> <p>VÉGÉTARIEN</p> <p>Sardines et pommes de terre</p> <p>Quiche au Comté </p> <p>Salade verte d'automne</p> <p>Compote pommes </p>



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



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

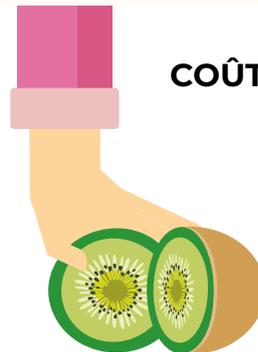


Label rouge



Appellation d'origine (AOC / AOP)

COÛT MOYEN : 3,62 €



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

#EnCeMoment

LE COMTÉ, UN FROMAGE D'EXCEPTION POUR SUBLIMER VOS MENUS

Produit phare des montagnes du Jura, le Comté est bien plus qu'un simple fromage à pâte pressée cuite. Il incarne un savoir-faire ancestral et une richesse gustative inégalée.

UN VÉRITABLE TRÉSOR CULINAIRE, À LA FOIS RAFFINÉ ET POLYVALENT

Réputé pour sa finesse et ses arômes complexes, le Comté offre une palette de saveurs qui évoluent selon l'affinage, allant des notes de fruits secs et de noisette aux touches plus prononcées de beurre fondu et d'épices. L'un des points forts du Comté réside dans sa capacité à s'adapter à de nombreux plats. Que ce soit pour rehausser une quiche, gratiner des légumes ou apporter une touche fondante à une omelette, il sait se faire indispensable. Il est aussi parfait dans des recettes plus sophistiquées, telles que les feuilletés au fromage ou les soufflés, où il révèle toute son onctuosité.

En choisissant le Comté pour vos menus, vous misez sur un ingrédient de qualité, authentique et apprécié de tous. Il saura conquérir les palais les plus exigeants, tout en ajoutant une touche d'originalité à vos créations culinaires.

#LeSaviezVous ?

En 1966, Marcel Petite, un maître affineur, a découvert un ancien fort militaire dans les montagnes du Jura et a décidé de l'utiliser pour affiner ses meules de Comté. Ce fort, avec ses épais murs de pierre, offrait une température idéale et constante pour l'affinage du fromage. Grâce à cette méthode unique, le Comté de Marcel Petite est devenu célèbre.

#OnMange



VIANDES
Boeuf
Mouton



VOLAILLES
Chapon
Canard
Pintade



POISSONS
Hareng
Limande
Merlan



LÉGUMES
Carotte
Panais
Epinard



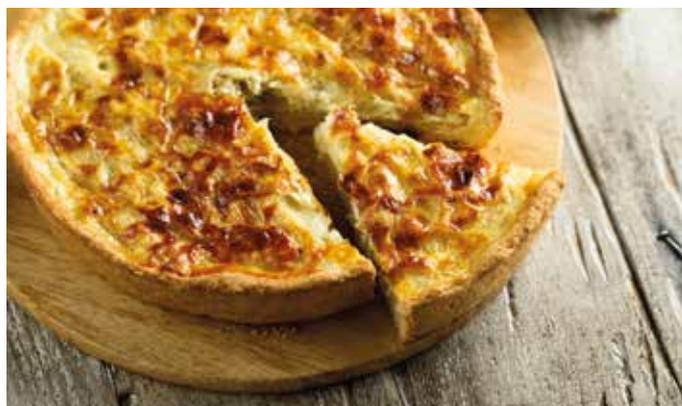
FRUITS
Mandarine
Coing
Poire



FROMAGES
Cantal
Roquefort
Saint Marcellin

#OuiChef ...

Quiche au Comté



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 70 cl de lait écrémé Bio
- 70 cl de crème liquide Bio
- 50 cl d'oeufs entiers liquides Bio
- 200 g de comté lait cru AOP extra
- Fond de tarte brisée

Étapes de préparation :

Préchauffez le four à 180 °C. Cassez les oeufs dans un saladier. Ajoutez la crème, du sel et du poivre et fouettez à la fourchette. Dans le fond de tarte salée disposez votre comté râpé, puis versez l'appareil à quiche. Vous pouvez également, si vous le souhaitez, ajouter quelques brisures de cerneaux de noix sur le dessus. Enfourez à 180 °C durant 30 minutes environ.