



DES PRODUITS LOCAUX

DE QUALITÉ

Un bon repas se prépare avec de bons produits ! Seuls ceux dont nous connaissons l'origine et qui sont bénéfiques pour la santé ont leur place dans notre cuisine.

Notre sélection est rigoureuse et favorise :

- Les produits locaux et de saison : fruits et légumes, viande de bœuf, laitages,...
- Les filières qualité : viande de porc Bleu-Blanc-Cœur*, viande de bœuf race bouchère, produits issus de l'agriculture raisonnée...
- Les produits de grandes marques : Bonduelle, Maître Coq, Yoplait, Danone, Président,...
- * Bleu-Blanc-Cœur est une démarche agricole reconnue comme vertueuse sur le plan nutritionnel et en matière d'environnement.



Pour nos clients, nous avons sélectionné les produits locaux suivants :

- SALADES
 Cany-Barville 76 Criquebeuf-sur-Seine 27
- POMMES, POIRES

 Vron 80 Bellengreville 14
- CAROTTES Alençon - 61
- YAOURTS
 Ambrumesnil 76



DES RECETTES

SAVOUREUSES

Notre conception de la restauration est de proposer chaque jour des recettes alliant TRADITION, INNOVATION et MAITRISE.

Tradition

Afin d'offrir une cuisine « comme à la maison », nos cuisiniers s'attachent à travailler des produits bruts de façon traditionnelle. Ce retour à l'essentiel en cuisine et à la simplicité permet la transmission d'un savoir-faire : petits et grands redécouvrent la richesse de notre patrimoine culinaire régional.

Innovation

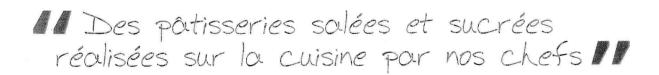
Innover c'est proposer régulièrement de nouvelles recettes. C'est aussi apprendre à travailler de manière différente nos produits de base et faire preuve de créativité. Tout cela avec un seul objectif : surprendre & éduquer le goût de nos convives!

Maîtrise

Le fait de cuisiner maison à partir de produits soigneusement sélectionnés nous permet de maîtriser l'apport en sel, en graisses et en sucre de nos recettes.

C'est par exemple :

- Des vinaigrettes maison qui contiennent en moyenne 40% de sel en moins que leur version industrielle,
- Des plats complets « faits maison », tel que le hachis parmentier, qui permettent de contrôler et limiter les apports en sel et en matières grasses,



UN SAVOIR-FAIRE CERTIFIÉ

Notre certification ISO 9001 depuis 2003, vous garantit une sécurité alimentaire sans faille grâce à des procédures rigoureuses et au strict respect de la règlementation.

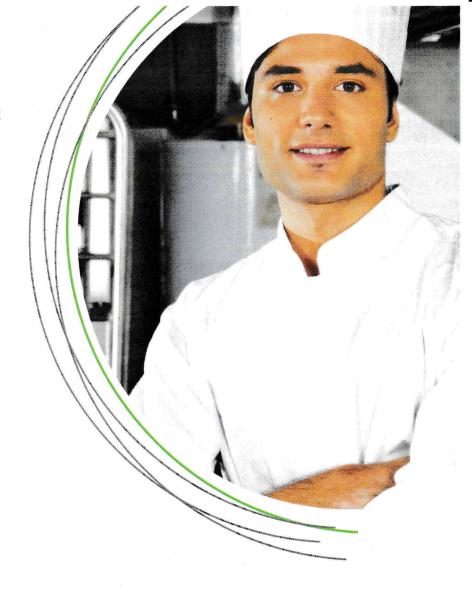


UNE EQUIPE QUALIFIÉE

Pas moins de 106 personnes se mobilisent chaque jour pour offrir à nos convives le meilleur d'une cuisine savoureuse et authentique.

LA NORMANDE, PARTENAIRE DE VOTRE SERVICE RESTAURATION

Grâce à un large éventail de services, nous sommes en mesure de vous accompagner au quotidien : formation du personnel, fourniture de produits lessiviels, maintenance du matériel de restauration, conseils techniques dans vos projets de construction ou de réaménagement des espaces restauration...



DES MENUS EQUILIBRÉS

ET SUR MESURE

Les menus, élaborés par notre diététicienne, sont adaptés aux besoins nutritionnels spécifiques et aux attentes des différentes catégories de convives que nous servons chaque jour (enfants en crèches, enfants de maternelle et d'élémentaire, adultes et personnes âgées).

Afin de garantir une bonne consommation des repas par les enfants, et lutter contre le gaspillage alimentaire, nous mettons à disposition de nos clients deux menus au choix pour chaque période.

Objectif plaisir!

Pour susciter l'envie de manger, il faut que le plaisir s'allie à l'équilibre. C'est par un savant mélange de savoir-faire, de produits goûteux et de recettes savoureuses que nos cuisiniers ravissent les papilles de nos convives.

Objectif découverte!

Une fois par mois, un repas festif ou thématique est proposé dans le cadre de notre programme d'animations annuel.



Localisation et contact:



37 rue des Vacillots 76510 SAINT-NICOLAS-D'ALIERMONT Tél : 02 77 23 20 00