



MES PETITS  
*plats*  
CHEZ MOI

Confection de repas pour  
votre service de portage de repas

30 novembre 2021

1



**3530**  
COLLABORATEURS

**630**  
RESTAURANTS  
Et plus de 1800 crèches

**20**  
ATELIERS  
CULINAIRES

**210 000**  
CONVIVES  
Servis chaque jour



# Ansamble,

Entreprise de cuisiniers avant toute chose, nous mettons un point d'honneur à innover pour que chaque jour votre assiette se réinvente et contribue à l'accès pour tous à une alimentation saine et naturelle, source d'équilibre et de bien-être.

Pour répondre au mieux à chacune de vos attentes, nous privilégions le sens de la proximité et de l'échange : des interlocuteurs dédiés en région, des réponses et un service personnalisés, une cuisine sur-mesure, des approvisionnements locaux et régionaux au plus près de votre territoire.





## ANSAMBLE EN QUELQUES DATES

**1978**  
Création de  
Breiz  
Restauration

**2002**  
Création de la  
marque  
« Ansamble »

**2007**  
1<sup>ère</sup> société de  
restauration collective  
à obtenir La  
Certification  
ISO 22000

**2012**  
Adossement à  
ELIOR Groupe

**2014/2015**  
Ouverture de la  
région Languedoc  
Roussillon

**2017**  
Elaboration de nouvelles  
**recettes pâtisseries  
maison** sur nos ateliers  
culinaires

**2019**  
Ouverture d'un  
nouvel atelier  
culinaire à Lyon

**1997**  
Intégration de  
**Val de France Restauration**  
et de  
**Midi Gastronomie Bontemps**

**2006**  
Intégration de  
**Sud Restauration  
Aquitaine & de  
Restafrance Paris**

**2010**  
1<sup>ère</sup> société de restauration  
collective à intégrer un  
atelier de découpe  
artisanal et labellisé  
« **Bleu Blanc Cœur** »



Mise en place de La  
Cuisine « Alternative »  
valoriser les produits de  
saison, bio et labellisés,  
protéines végétales et les  
légumineuses



**a** C'est alternatif

**2017/2018**  
Spécialisation  
repas séniors et  
travaux réalisés sur  
la cuisine d'Amboise



## LA GARANTIE D'UNE QUALITÉ NUTRITIONNELLE, GUSTATIVE ET DU PLAISIR PRÉSERVÉE

### Des produits *respectés*



Produits *locaux*  
Au plus près des territoires



Produits de *saison*  
Une nature respectée



Produits *frais*  
Tout juste récoltés

### Savoir-faire *culinaire*



Cuisson *douce*

Cuire doucement et longtemps pour conserver le meilleur du produit: goût, tendreté, propriétés nutritionnelles...



Cuisine *faite-maison*

Cuisiner simplement pour sublimer le produit plutôt que de le transformer.



Cuisine *traditionnelle*

Proposer des recettes de nos territoires pour respecter les habitudes culinaires de nos patients.



RESTAURATION PLAISIR & SANTÉ

# 1. UNE ÉQUIPE ET UN SERVICE DÉDIÉS



# Notre atelier culinaire dédié Médico-social

## Garanties

L'atelier culinaire d'Amboise, est notamment **spécialisé dans la confection de repas pour les personnes âgées**, nous assurons donc la production et la livraison des repas à nos clients pour une consommation 365 jours.

**Cette cuisine dont nous sommes propriétaire, vous assure une cuisine spécialisée, de plus elle est implantée au sein d'une terre agricole riche pour ses approvisionnements.**

Cette spécialisation permet :

- à nos chefs d'être de vrais experts dans la production de repas plaisir et santé,
- des équipements spécifiques pour les cuissons et le travail des textures pour les alimentations adaptées,
- des achats de denrées spécifiques,
- des recettes spécifique aux régimes,
- des recettes 100% dédiées aux goûts et habitudes culinaires de nos aînés.

**Le tout dans l'objectif que vos bénéficiaires profitent de repas savoureux, gourmands et réconfortants.**



## Les + Ansamble

Visitez notre atelier culinaire afin de mesurer nos engagements et partageons un moment convivial lors de la dégustation de nos recettes du jour.

Agrément sanitaire de la cuisine n° FR 37.003.034 CE

# Un atelier culinaire engagé



## UNE CUISINE VERTUEUSE



### DES ACHATS RESPONSABLES ET ENGAGÉS



Approvisionnement auprès des producteurs du bassin économique de la cuisine.



Des achats « **Made In France** ». Achats en escargot : « Selon les capacités d'approvisionnement, je consomme Bio local, puis raisonné et local ».



**Consommation exclusivement de saison** (ex pas de tomate fraîche en hiver !).



ANSAMBLE crée le GLOBAL COALITION FOR ANIMAL WELFARE pour la prise en compte du **bien être de l'animal tout au long de la chaîne d'approvisionnement** (engagements hors cage, normes pour l'abattage et transport, amélioration du bien être des poulets de chair...).



**Réduction des emballages à la source** : Pacte avec nos fournisseurs pour l'optimisation des conditionnements de livraison (roll, carton réutilisé, emballage collectif) et de la fréquence des livraisons (2/semaine).



### DES LIVRAISONS OPTIMISÉES



Planification et optimisation des tournées via un **logiciel éco-performant** (faire le moins de km pour livrer le plus de clients).

**Nos véhicules** répondent à la norme Euro6 et permet de **réduire la consommation de carburant et les émissions polluantes** (-40% d'oxyde d'azote, -30% d'hydrocarbure imbrûlé, - 84% de particules et 90% de fumées en moins).



Formation à l'**éco-conduite** de tout le personnel roulant.

**Réduction de nos consommations d'énergie et d'eau** : Economiseurs d'eau placés en cuisine, Cuisson basse température, Utilisation de produits à usage unique biodégradable, Suivi des indicateurs de consommations, impression sur papier recyclé ou PEFC avec de l'encre végétale, Utilisation de l'électricité au lieu du gaz, Isolation renforcée de nos bâtiments, Lave batterie à granule, Recyclage des huiles alimentaires usagées.

**Electricité verte à partir de sources d'énergies renouvelables** : avec EDF, nos sites sont engagés dans l'utilisation d'énergie de sources non fossiles renouvelables (éolienne, solaire, géothermique, aérothermique, hydrothermique, hydraulique, biomasse...).

**100% des déchets triés et valorisés** : carton, plastique dont les barquettes polypropylène, métal et **déchets organiques** sont recyclés. 10 Tonnes/an de biodéchets sont recyclés.

**Dons aux banques alimentaires** des surplus de production aux Restos du Cœur

**Ajustement de vos commandes** au plus près de votre consommation.

**100% des barquettes polypropylènes sont reprises par Ansamble et recyclées.**

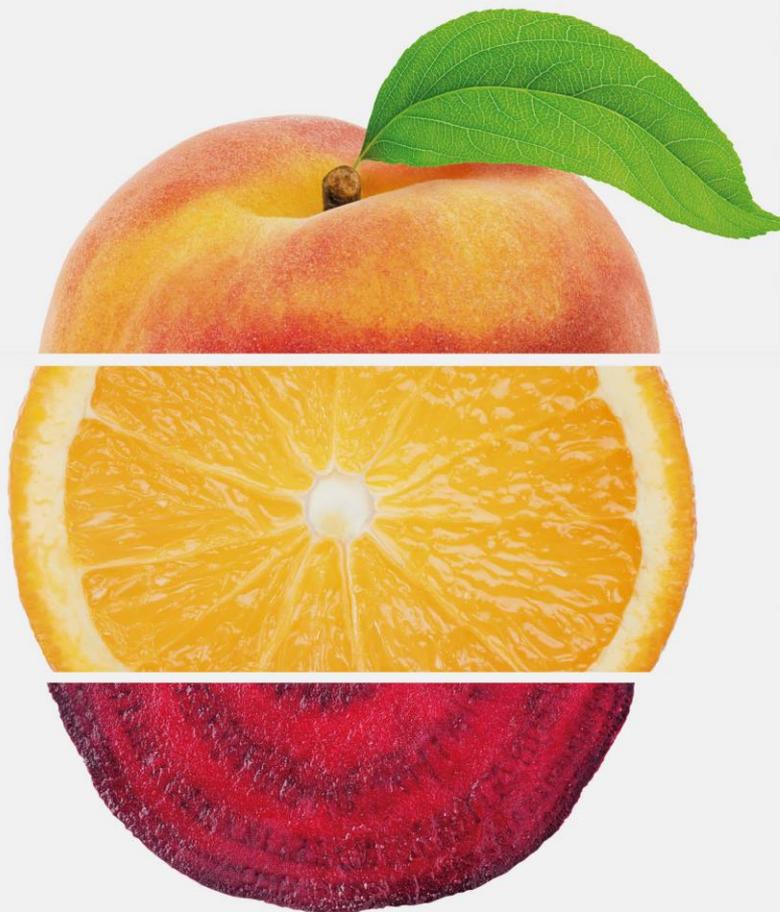




# Un atelier culinaire sécurisé

La sécurité alimentaire de vos convives et de nos prestations, est une priorité incontournable sur notre cuisine !





RESTAURATION PLAISIR & SANTÉ

## 2. DE BONS PRODUITS POUR DE BONNES RECETTES !

UN APPROVISIONNEMENT  
RESPONSABLE DE  
PRODUITS DE QUALITÉ  
AU CŒUR DE NOTRE  
RÉGION



DES FRUITS &  
LÉGUMES DE SAISON



DES FRUITS &  
LÉGUMES FRAIS



100% POISSON ISSU DE  
LA PÊCHE DURABLE ET  
RESPONSABLE  
GARANTI SANS ARÊTES



100% VIANDE FRANÇAISE  
90% VIANDE FRAICHE



POMMES ISSUES D'UN  
VERGER ÉCO-RESPONSABLE  
& LOCALE

SANS OGM  
SANS ADDITIFS\*  
SANS HUILE DE PALME  
SANS CONSERVATEURS  
SANS PRODUITS INDUSTRIELS





## Des produits de qualité bien choisis

+50%

DE PRODUITS  
LOCAUX

- **DES PRODUITS « NATIFS » ET DE SAISON** : Nos menus sont conçus pour produire des recettes avec des denrées n'ayant subi aucune transformation industrielle, pour plus de saveurs et pour que nos convives fassent sans difficulté le lien avec le produit originel.

- **DES VIANDES FRANÇAISES ET NUTRITIVES** : Nous choisissons des viandes rouges et blanches hautement « digestibles » dont les nutriments sont très bien absorbés par l'organisme parce qu'à forte teneur en acides aminés indispensables.

- **DES ACHATS SANS PRODUITS INDUSTRIELS** : L'ensemble des produits que nous achetons sont garantis sans OGM. Nous n'utilisons aucun fond de sauce, toutes nos sauces sont réalisées « maisons ». Ensemble privilégie les produits bruts !

- **DU POISSON ISSU LA PÊCHE ARTISANALE ET CÔTIÈRE** pour toute la marée, en excluant : les espèces menacées, les poissons dont les modes d'élevage sont nocifs pour l'environnement, la pêche en provenance de la mer baltique;



945  
PRODUCTEURS  
LOCAUX

Référencés en France

## D'où viennent les ingrédients de votre assiette ?

Famille de produits	Fournisseurs	Lieu	Distance cuisine
<b>Fruits et légumes</b>	. Les Halles Tourangelles	Nazelles Negron (37)	9 km
	. Estivin Primeur de Loire	Tours (37)	30 km
	. Vergers du Plessis	Ste Maure de Touraine (37)	57 km
	. SARL du Boissey	St André du Clery (45)	81 km
	. Mag Fruits	Ingré (45)	96 km
<b>Volaille fraîche</b>	. Guilmot	Avord (18)	156 km
<b>Poissonnerie</b>	. Egimer	Bourges (18)	134 km
<b>Viandes fraîches</b>	. Chateauroux Viande	Chateauroux (36)	96 km
	. Puigrenier	Bourges (18)	139 km
<b>Produits laitiers</b>	. Gaudais	La Ville aux Dames (37)	18 km
	. Fromagerie Maurice	Neuilly le Brignon (37)	59 km
<b>Pain</b>	. Boulangerie BPA	Tours (37)	24 km
<b>Gamme Bio Pour variante</b>	. GAEC de Vazelles	Billy (41)	49 km
	. Vergers biologiques	Vallères (37)	55 km
	. BIO CENTRE	Région Centre	20 km et +
	. Julien Chenault	St Cyr en Val (45)	109 km



Mes petits plats chez moi

# Ils ont LA MAIN VERTE !

## LES VERGERS DU PLESSIS STE MAURE DE TOURAINNE

### Du Bon, du Beau et du Bio

- Créé en 1965 par le Général de Beaufort
- Pas d'irrigation artificielle
- Plantation des vergers en espaliers et disposition des pommiers en coteaux
- Taille des pommiers à la main
- Accueil d'un groupe de l'IME (Institut Médico Educatif) de Lanester. Une fois par semaine, les jeunes participent à l'étiquetage, au calibrage et aux activités en plein air.



Vos  
producteurs  
locaux en direct



## BIO CENTRE RÉGION CENTRE



• GABTO •  
Les Agriculteurs BIO de Touraine

- Groupement des Agriculteurs Biologiques et Biodynamiques de Touraine
- Créé en 1980.
- Association gérée par un conseil d'administration d'une douzaine d'agriculteurs élus et emploie deux animateurs.
- Rassemble et représente les producteurs biologiques et en conversion vers l'agriculture biologique en Indre-et-Loire.
- éthique de l'agriculture biologique, qui tend à répondre à des objectifs à la fois : écologiques, sociaux et humanistes, productifs et économiques.
- adhère à la FNAB, Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique, ainsi qu'à BIO CENTRE
- offre une large palette de produits Bio : fruits et légumes, viande bovine, ovine et porcine, volaille, produits laitiers, céréales, vin, miel, champignons.

# Ils ont LA MAIN VERTE !

## ESTIVIN TOURS

- Cette marque valorise les producteurs et leurs produits sélectionnés sur la base de 3 critères fondamentaux :
  - ✓ une saisonnalité régionale
  - ✓ un mode de culture respectueux de l'environnement
  - ✓ une origine régionale inscrite dans un rayon de 200 kms
- Cette démarche est orientée vers 3 grands axes :
  - ✓ Une sélection de producteurs locaux partenaires
  - ✓ Les meilleures offres de fruits et légumes frais de saison
  - ✓ Des outils d'expertise et de communication



## LES HALLES TOURANGELLES

### NAZELLES-NEGRON

- Produits régionaux de première fraîcheur
- Certifié ISO 9001
- Des productions durables locales respectant les saisonnalités
- Leurs produits : Navet, Carotte, Céleri rave, Betterave rouge, Radis, Raifort, Salsifis, Chou rouge, Chou blanc, Chou chinois, Cresson, Epinard, Oseille, Laitue, Echalotte, Oignon, Fenouil, Ail, Poireau, Fenouil, Pomme de terre, Topinambour, Crosne, Gingembre, Asperge, Endive, Céleri branche, Cote de bette, Haricot vert, Pois mange tout, Tomate, Aubergine, Courgette, Poivron, Citrouille, Petit pois, Fève, Morille, Champignon de Paris, Girolle, Cèpe, Kaki, Pomme, Poire, Pastèque, Raisin, Brugnon, Mangue, Nectarine, Pêche, Prune, Orange, Citron, Clémentine, Pamplemousse, Fraise, Groseille, Myrtille, Framboise, Cassis, Noix, Noisette, Amande, Banane, Châtaigne, Date, Figue...

## EARL PLOTTON ST BENOIT SUR LOIRE

L'EARL est une histoire familiale. Ce sont les grands-parents d'Alexis qui ont débuté l'activité et c'est Alexis qui la perpétue aujourd'hui en produisant poireaux et salades de plein champ. La société MAG FRUITS est partenaire de la famille depuis maintenant deux générations.

Témoignage : Opter pour la production française et locale, c'est avoir la garantie d'un produit d'une très grande fraîcheur. Il est important de sensibiliser les enfants sur les valeurs de la production locale. Ce sont les consommateurs de demain.



14

# Ils ont LA MAIN VERTE !

## FROMAGERIE MAURICE

### NEUILLY LE BRIGNON

- Aussitôt sorti du pis de la vache, le lait est acheminé vers la Fromagerie.
- Productrice de lait depuis plusieurs générations, la famille Maurice s'est lancée dans la transformation laitière en 2010
- Transformation sur place du lait de leurs vaches
- Leurs produits : fromages, yaourts



## GUILMOT AVORD

- Des valeurs fondatrices : Tradition, Qualité, Innovation.
- Des produits de qualité, sains, savoureux.
- Leurs engagements : La qualité 100% Terroir, Une traçabilité totale, Un savoir-faire traditionnel
- Tradition : conserve la tradition des recettes charcutières.
- Qualité : effectue une sélection rigoureuse de ses matières premières et de ses filières d'approvisionnement : un travail de respect de l'animal, des méthodes des recettes, la conduite de la production
- Garantie sans farine animale, sans antibiotiques, sans facteurs de croissance
- Protéagineux non OGM
- Atout produits : Sélection des meilleures souches, des produits rigoureusement sélectionnés, sous signe officiel de Qualité pour répondre aux attentes des consommateurs.
- Atout goût : Cette sélection de produits est le garant d'une qualité gustative jamais démentie, qui vous invitent à cuisiner pour partager des repas gourmands et savoureux
- Atout qualité : Des produits reconnus, des démarches volontaires de certification

15



RESTAURATION PLAISIR & SANTÉ

### 3. À LA TABLE DE VOS BÉNÉFICIAIRES : GOÛT ET VARIÉTÉ



# Engagement plaisir & santé

UNE CUISINE SPÉCIALISÉE, RIEN QUE POUR LES PERSONNES ÂGÉES TOUTES LES MESURES SONT PRISES :

- La variété et l'équilibre des recettes pour assurer une **alimentation santé pour bien vieillir**.
- Des **repas variés et « plaisir »** qui assurent un moment **convivial** aux séniors.
- Écarter dans nos menus les risques de carences alimentaires.
- **Offrir des repas adaptés pour les personnes en perte d'autonomie**.
- Des **précautions supplémentaires** sont mises en œuvre, puisque nos personnes âgées représentent une population sensible. Ainsi, **des protocoles renforcés pour le nettoyage des matériels sont appliqués**. **TOUS NOS PERSONNELS SONT QUALIFIÉS** : Formation spécifique **hygiène/nutrition/conduite**
- Améliorer la qualité nutritionnelle des repas passe par :
  - ✓ la garantie d'**apports énergétiques suffisants** au cours de la journée,
  - ✓ des **apports en protéines** de qualité,
  - ✓ des **apports en calcium contrôlés**,
  - ✓ des **apports suffisants en vitamines et en fibres**,
  - ✓ un **rééquilibrage des apports en acides gras**.
- Intégration dans les menus :
  - ✓ de la diversité,
  - ✓ des recettes de saison,
  - ✓ des spécificités régionales,
  - ✓ Et **surtout un plaisir gustatif**.

**Une alimentation équilibrée passe avant tout par le plaisir de**



Pour les convives ayant besoin d'une alimentation adaptée, nos menus sont également déclinés en fonction des protocoles définis sur l'atelier culinaire (**pauvre en sel, pauvre en sucre et mixé...**).

# À la table de vos bénéficiaires

DES RECETTES VARIÉES, SIMPLES & SAVOUREUSES

Nos cuisiniers sont des professionnels. Forts de leur passion et de leur expérience, ils ont à cœur de **cuisiner « maison » des recettes dans la tradition culinaire française.**

Ansamble vous propose alors une gamme élargie de recettes maison que se cuisinaient vos patients : viandes en sauce, endives au jambon, cassoulet, coq au vin...

Nos cuisiniers suivent aussi un guide des meilleures pratiques et adaptent ainsi vos menus, la coupe des aliments...à vos patients.

## NOS POTAGES



Des recettes de potages et de veloutés pour tous les goûts, qui varient en fonction des saisons.

Une façon de se faire du bien tout en prenant du plaisir !

Velouté potiron, velouté champignon, potage Pommes de terre-poireau, potage Pommes de terre-carotte, potage chou-fleur, soupe au pistou, soupe à l'oignon.

## NOS CAKES SALÉS



Classiques ou originales, les recettes de cakes salés de nos chefs font l'unanimité!

Cake aux légumes, cake au bleu et à la poire, cake aux olives et à la tomate.

## NOS GRATINÉS



Dorés et gourmands, nos gratinés font croustiller les saveurs.

Lasagnes, hachis Parmentier, gratin de pomme de terre, Parmentier de canard, gratin de légumes, gratin de fruits de mer.

## NOS PURÉES



En mousseline ou juste écrasée, la pomme de terre nous remémore nos souvenirs d'enfance.

Purée et écrasé de pomme de terre, de céleri, d'épinard, de carotte, de courgette, de pois cassés.

## NOS TRADITIONNELS



Des plats mijotés, aux recettes de bistrot, les grands classiques de la cuisine française émoussillent les papilles!

Bœuf bourguignon, blanquette de veau, pot-au-feu, cassoulet.



## NOS DESSERTS LAITIERS



Chaque jour nos chefs imaginent de nouvelles recettes de desserts laitiers. Classiques ou originales elles sont toujours gourmandes et délicieuses.

Riz au lait, semoule au lait, bouillie au miel.

## NOS PURÉES DE FRUITS



Nos purées de fruits maison sont élaborées à partir de pommes issues de vergers locaux.

Plus de vingt recettes à déguster! Purée de pomme, pomme-pain d'épices, pomme-agrumes, pomme-raisons secs, pomme-petit beurre, pomme-romarin, pomme-fruits rouges.

## NOS PÂTISSERIES



Gâteaux ou tartes, nos pâtisseries maison sont toujours très attendues des gourmands.

Tartes normandes aux pommes, clafoutis aux griottes ou aux pêches, far nature ou aux pruneaux, moelleux au citron, marbré poire-pistache, gâteau de Savoie.



# Nos secrets de Chef

POUR DES RECETTES PLAISIR FAVORISANT L'ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL

## UNE TECHNIQUE DE CUISSON DE NOS GRANDS MÈRES

### « UNE CUISSON DOUCE POUR UN MEILLEUR RENDU QUALITATIF »

Dans un souci d'amélioration constante, le chef de cuisine et son second ont reçu la **formation aux « techniques culinaires évolutives »** pour apprendre à travailler les **cuissons basses températures**.

**LES CUISSONS DOUCES ?** La cuisson commence à 85°C et ne dépassera pas 100°C. La cuisson sera obtenue lorsque la température à cœur de la viande aura atteint 63°C.

## LES AVANTAGES

- Cuit sans agresser les protéines de la viande
- **Attendrit les fibres**
- **Conserve tout l'arôme**
- **Conserve les propriétés nutritionnelles** des aliments
- Donne une **meilleure onctuosité** des viandes
- Respecte l'impact environnemental (moins d'énergie utilisée et de perte de matière première)

## CÔTÉ SAUCE : DU MAISON À BASE DE PRODUITS NATURELS



Nos sauces sont réalisées « maison » à base de produits naturels : carottes, oignons, herbes aromatiques, épices...

Les fonds de sauce industriels sont exclus de la prestation.

Nous conservons uniquement le fumet de poisson pour certaines bases de sauces accompagnant le poisson.

Les produits cuits sous vide prêts à l'emploi (5ème gamme) sont exclus de nos approvisionnements.





# Nos astuces plébiscitées par les personnes âgées

MAISON ET DIVERSIFIÉS

## LES POTAGES ÉLABORÉS PAR NOS CUISINIERS

Tout au long de l'année, nous élaborons une gamme de potages plus variés dont voici quelques exemples :

- 
- ✓Potage de Vermicelles
  - ✓Crème de potiron
  - ✓Potage Parmentier
  - ✓Potage au pistou
  - ✓Potage St Germain
  - ✓Crème de champignons
  - ✓Potage crécy
  - ✓Potage Carmen
  - ✓Potage Dubarry



### Les + Ansamble

Nos potages sont différents chaque jour même si l'intitulé du menu reste : « potage de légumes ».

## LES DESSERTS GOURMANDS ÉLABORÉS SUR NOTRE CUISINE

La majorité de **nos plats** sont élaborés par nos cuisiniers avec sur la partie pâtisserie et laitages les préparations suivantes :

- 
- ✓Semoule au lait
  - ✓Riz au lit, tapioca
  - ✓Entremets vanille, chocolat, pistache, citron, praliné...
  - ✓Gâteau façon brownie
  - ✓Moelleux cannelle, poire, citron, pistache...
  - ✓Gâteau de Savoie
  - ✓Far breton aux pruneaux
  - ✓Fondant chocolat noisette
  - ✓Clafoutis...

### Les + Ansamble

Pour les régimes sans sucre, nous réalisons des pâtisseries maison édulcorées.



# Des repas qui luttent contre la dénutrition

PARCE QUE L'ALIMENTATION JOUE UN RÔLE PRIMORDIAL SUR LA SANTÉ DE VOS BÉNÉFICIAIRES !

## + UNE ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE



Nos menus :

- Sont élaborés par notre diététicienne
- Respectent GEMRCN de juillet 2015 ainsi que le Programme National Nutrition Santé
- Garantissent les apports suffisants : apports suffisants : protéine, calcium, vitamine, fibre...

## + TOUT LE REPAS CONSOMMÉ



Favoriser la consommation par des :

- Plats variés
- Repas adaptés aux goûts des personnes âgées : repas traditionnel, plat en sauces, viandes et légumes tendres,
- Recettes de saison...

## + UN MOMENT « PLAISIR »

Repas rythmés par les animations : mensuel + anniversaire

Des contenants qui mettent en valeur les repas : boule à soupe, petit pot laitage et purée de fruits !

## + LIMITER LES RÉGIMES

Toutes nos recettes sont pauvres en sel donc adaptées à tous !

- Pas de régime strict mais proposition d'un menu plus pauvre en sel comportant 5g de sel par jour
- Pour le régime pauvre en sucre : moment plaisir garanti :
- Les laitages et desserts sont contrôlés en sucre ou sans sucre ajouté,
  - Une portion de féculents à chaque repas (entrée, accompagnement, produit laitier ou dessert),
  - Fréquences des produits « gras » contrôlés.
  - Pâtisserie du dimanche conservé !

# Exemple d'offre alimentaire

Nous mettons à votre disposition en fonction du repas, des condiments

En cas de canicule : intégration de repas froid

Tous les dimanches, le repas est encore plus « gourmand »

Le gâteau d'anniversaire (à votre demande)

## Formule *Déjeuner*

Menu 6 éléments avec 2 choix de menus A ou B + Potage



Entrée froide ou chaude

+



Plat protidique

+



Accompagnement (légume ou féculent)

+



Produit laitier

+



Dessert (fruit cru ou cuit, pâtisserie, entremet, crème dessert, produit laitier)

+



Potage

## Variante *Complément*



Nous pouvons vous proposer un complément laitage : **riz au lait maison, semoule au lait maison, tapioca au lait maison, fromage blanc...**

Celui-ci est très apprécié car il permet de compléter pour le repas du soir, ou alors de substituer au potage durant la période estivale !



# Les alimentations adaptées : les régimes

## CONCILIER SOINS ET PLAISIR DANS L'ASSIETTE

« Les régimes restrictifs doivent rester exceptionnels et pour une durée limitée, sur prescription médicale » GEMRCN de juillet 2015.

Chaque jour, notre diététicienne propose une **gamme de repas adaptés prenant en compte équilibre et diversité alimentaire et répondant aux besoins particuliers de vos bénéficiaires.**

### PAUVRE EN SEL

Le sodium est un minéral jouant un rôle important dans **l'hydratation** de notre organisme.

Avec nos repas réduits en sodium, nous garantissons **un apport en sel de 5g par jour**:

- Apport contrôlé en sel dans les plats cuisinés par nos Chefs,
- Suppression des aliments naturellement salés (coquillages, crustacés...),
- Suppression des aliments salés industriellement (charcuteries, jambon blanc, plats cuisinés industriels, fromages très salés...).

### PAUVRE EN SUCRE

Une alimentation équilibrée avec un taux de glucides maîtrisé et un apport en matières grasses contrôlé :

- Les laitages et desserts sont contrôlés en sucre ou sans sucre ajouté,
- Une portion de féculents à chaque repas (entrée, accompagnement, produit laitier ou dessert),
- Fréquences des produits « gras » contrôlés.

Ce repas convient aux personnes ayant un contrôle diabétique, présentant un surpoids ou ayant une hypertriglycéridémie.

### HYPOCALORIQUE

Un respect des deux alimentations adaptées Pauvre en sel & Pauvre en sucre, limité en graisses, permet de répondre à ce besoin.

### CONFORT INTESTINAL

Une alimentation équilibrée qui a pour but de soulager les intestins avec :

- L'apport d'aliment « digeste »
  - La suppression de : légumes crus et certains fruits crus, matières grasses cuites, fromage fermenté, épice agressive ou irritante,
- Cette alimentation adaptée est pauvre en fibre.



# Les alimentations adaptées : les textures

CONCILIER CONVIVIALITÉ ET PLAISIR DANS L'ASSIETTE

ANSAMBLE décline ses menus classiques selon les besoins de mastication et de déglutition de vos bénéficiaires.

ANSAMBLE réalise vos repas texturés en Cuisine

## LE FACILE À MANGER

Pour qui ? Pour les personnes rencontrant des **problèmes de mastication** ou d'une dépendance ponctuelle à la mobilité.

Pourquoi ? Pour donner la possibilité de conserver de **l'autonomie au moment du repas sans faire intervenir un tiers pour couper.**

Comment ? En proposant des **plats traditionnels « fondants »** pouvant être consommés juste à la fourchette (exemple : hachis Parmentier). Vos convives dégusteront ainsi, par exemple, du hachis Parmentier, le poisson en filet ou encore des cuitités. Le tout préparé maison par nos cuisiniers.

## LE MIXÉ

Comment ? Nous **déclinons le menu classique** en repas à texture mixée. De l'entrée au dessert, les apports nutritionnels et plaisirs gustatifs des repas sont inchangés. **La convivialité est aussi assurée car votre bénéficiaires dégustent des recettes variées.**

Conseil de service : Les aliments sont mixés et présentés séparément les uns des autres (le mélange global de tous les aliments est prohibé).



Textures adaptées

# Rompre avec le quotidien

RYTHMER LE QUOTIDIEN AU TRAVERS DE REPAS TRADITIONNELS ET DE DÉCOUVERTE



Ansamble propose à vos bénéficiaires de partager autour du repas des événements fondateurs culturels ainsi que de découverte au travers de repas à thème et une animation dédiée.

Pour ces différentes occasions, une attention toute particulière sera portée lors de ces journées, avec notamment **une adaptation des menus** (galette des Rois, crêpes de la Chandeleur...) pour respecter au mieux les traditions.

Pour éveiller le quotidien, un programme d'animation autour d'un thème réinventé annuellement vient compléter les repas thématiques culturels : cette année, c'est une escapade gourmande à travers l'Europe en 6 étapes qui attendra vos bénéficiaires !

Des cartes illustrées (1 par mois) avec des jeux, une activité ou une recette au verso, seront distribuées en même temps que les repas.

Pour tous vos bénéficiaires retrouvez à chaque animation :

- Un menu à thème avec des plats typiques propices à la (re)découverte,
- Une carte illustrée ludique pour chaque bénéficiaire
- Un flyer d'annonce des animations au début d'année



## Fêtons ensemble :

- Septembre : L'Italie et les 5 Terres
- Octobre : La semaine du goût
- Novembre : L'Allemagne et Berlin
  - Noël (réveillon et jour)
  - Nouvel an (réveillon et jour)
    - Epiphanie
- Janvier : La Belgique et Bruges
  - La Chandeleur
- Mars : La Suisse et le lac Léman
  - Pâques
- Mai : Le Portugal et Lisbonne
  - 1<sup>er</sup> Mai et 8 mai
- Juin : La Grèce et Santorin
  - Le 14 Juillet
  - 14 juillet et 15 août
  - ...

# L'anniversaire de vos bénéficiaires

UNE DATE À MARQUER

Une part de gâteau est livrée pour vos bénéficiaires pour célébrer l'occasion.

L'anniversaire de vos bénéficiaires est une journée particulière. C'est pourquoi nous offrons un gâteau d'anniversaire qui sera accompagné d'une carte postale pour marquer cet événement.

Cette attention se fera à votre demande, en nous transmettant les dates d'anniversaires de vos bénéficiaires.

## EXTRAIT DE NOTRE CATALOGUE DE GÂTEAUX D'ANNIVERSAIRE

CHARLOTTE AUX FRUITS



GATEAU AU CHOCOLAT



TARTE AU CITRON



FORET NOIRE



CLAFOUTIS AUX GRIOTTES



ENTREMET POIRE CARAMEL





RESTAURATION PLAISIR & SANTÉ

## 4. NOTRE PARTENARIAT : COMMUNICATION, PROXIMITÉ ET RÉACTIVITÉ

# Au démarrage de notre partenariat

## LE PACK DE BIENVENUE

Le pack de bienvenue à destination des bénéficiaires vous est distribué dès le démarrage de notre partenariat. Vous pourrez le remettre à chacun de vos bénéficiaires, à la première livraison de repas ou à un tout autre moment.

### LIVRET D'ACCUEIL + 1 MAGNET

A destination des bénéficiaires ayant déjà souscrit à la livraison de repas. Véritable outil d'accompagnement, il **informe, rassure et conseille** les usagers ainsi que leur famille.

**\*Dotation de 150 livrets d'une valeur de 240€ HT offert**

Ce support aborde les thèmes suivants :

- Les conseils alimentaires pour vos bénéficiaires,
- La prestation alimentaire,
- Les conseils de remise en température,
- Les conseils de conservation des repas ,
- Les infos pratiques (inscription, commande, livraison et facturation).



MAGNET

Chaque jour sur l'étiquetage des barquettes :

- Dénomination du plat
- Date de fabrication
- Date limite de consommation (DLC)
- Opercule : ouvert ou fermé
- Agrément sanitaire de la cuisine
- Conditions de stockage des produits
- Dans le cas de la viande de bœuf, l'information de l'origine de la viande sera indiquée : Né, élevé et abattu

# Au démarrage de notre partenariat

## NOS OUTILS D'AIDE À LA VENTE

Dès le démarrage de notre partenariat, nous vous accompagnons dans le développement de votre activité de portage de repas à domicile en mettant à votre disposition:

### DÉPLIANT DE PROSPECTION

Véritable outil de prospection, il informe, et donne envie de bénéficier du portage de repas à domicile.

*\*Dotation de 200 dépliants d'une valeur de 96€ HT offert*

Ce support aborde les thèmes suivants :

- La prestation alimentaire,
- La démarche pour bénéficier du service de portage de repas à domicile,
- Les infos pratiques (contact et prise en charge financière).





RESTAURATION PLAISIR & SANTÉ

## 5. DE LA COMMANDE À LA LIVRAISON TOUT EST MAITRISÉ ET OPTIMISÉ

# Vos prises de commandes

## Processus de commande

S-3 Précommande  
au plus tard le  
vendredi avant  
10h

J-4 avant 10h  
réajustement des besoins  
à plus ou moins 10%  
J-1 ajustement sans choix  
disponibles

Jour J  
livraison

Sur Internet, via un identifiant et mot de passe dédié, vous entrez dans SESAME afin de réaliser vos commandes de repas.

**Environnement simple et personnalisé**, vous permettant de :

- Commander vos repas via un outil intuitif et interactif
- Faciliter l'ajustement de vos effectifs grâce à l'historique de commandes
- Fiabiliser notre communication (accès aux menus, à la documenthèque...)
- Disposer de la synthèse en temps réel des commandes
- **Réaliser vos commandes par Tournée de livraison**



## GARANTIE

Réactivité réajustement  
jusqu'à J-1 avec le menu  
disponible en cuisine !  
(ex : pour un bénéficiaire  
rentrant au domicile suite  
à une hospitalisation à  
la dernière minute nous  
pouvons lui fournir le  
repas !)

# ZOOM SUR

## LE PORTAIL DE COMMANDE

Un outil vous permettant de passer vos commandes de repas, et de suivi de votre prestation via internet dans un environnement simple et personnalisé.



Cet outil est une véritable interface car il permet de suivre le reporting de vos commandes et peut-être visualiser selon plusieurs niveaux utilisateur et administrateur !



**GARANTIE**  
Une formation pour la prise en main du logiciel est organisée au démarrage du marché.

Dès l'accueil Accès direct à vos menus de la semaine + commande

LUNDI 15 JAN		MARDI 16 JAN		MERCREDI 17 JAN		JEUDI 18 JAN		VENDREDI 19 JAN	
DEJUNER	35	DEJUNER	31	DEJUNER	29	DEJUNER	29	DEJUNER	29
HORS D'OEUVRE	35	HORS D'OEUVRE	31	HORS D'OEUVRE	29	HORS D'OEUVRE	29	HORS D'OEUVRE	29
Salade cèleriak	(35)	Salade de lentilles vigne	(31)	Salade verte au blis vigne	(29)	Chef rouge root vigne	(29)	Totale	(8)
Citrus au fromage	(8)	Calin remoulade	(8)	Chou-fleur vinaigrette	(8)	Sauceson à l'ail et coriandre	(8)	Mousseline mayonnaise	(29)
Potage Saint Germain	(8)	Potage oignon	(8)	Potage poirement	(8)	Potage de légumes	(8)	Potage de pain	(8)
Berternes cuites vinaigre	(8)	Berternes cuites vinaigre	(8)	Berternes cuites vinaigre	(8)	Berternes cuites vinaigre	(8)	Berternes cuites vinaigre	(8)
Plat de campagne com.	(8)	Plat de campagne com.	(8)	Plat de campagne com.	(8)	Plat de campagne com.	(8)	Plat de campagne com.	(8)
Oufs durs mayonnaise	(8)	Oufs durs mayonnaise	(8)	Oufs durs mayonnaise	(8)	Oufs durs mayonnaise	(8)	Oufs durs mayonnaise	(8)
Pommes et sucre	(8)	Pommes et sucre	(8)	Pommes et sucre	(8)	Pommes et sucre	(8)	Pommes et sucre	(8)
PLAT PRINCIPAL	35	PLAT PRINCIPAL	31	PLAT PRINCIPAL	29	PLAT PRINCIPAL	29	PLAT PRINCIPAL	29
Poulet marchand de vin	(35)	Calin mayonnaise citron	(27)	Sauceson fegus garbure	(29)	Cherrie nature	(29)	Des color aux bény	(29)
Sauce de porc au curry	(8)	Hasche garniment	(8)	Boulettes d'agneau citron	(7)	Escalope dinde au jus	(8)	Potage de porc à la diable	(8)
Chou-fleur et ses légumes	(8)	Jambon de dinde	(8)	Saléris d'oeuf de volaille	(8)	Galé coriandre agriane	(8)	Galéris à la parmesan	(8)
Escalope dinde au jus	(8)	Escalope dinde au jus	(8)	Escalope dinde au jus	(8)	Chef de porc au jus	(8)	Escalope dinde au jus	(8)

**EPICERIE & INVENTAIRE**

Recherche

01/02/2017 - 28/02/2017

Epicerie  Inventaire

Epicerie non fait BA

EXTRAIRE

**COMMANDE REPAS**

Recherche

01/02/2017 - 28/02/2017

Repas  Piquet-riquet

EXTRAIRE

**REAJUSTEMENT**

Recherche

01/02/2017 - 01/02/2017

Prestations  Toutes les prestations

DEJUNER

EXTRAIRE

Des reporting en ligne :  
Commande de repas, réajustement

LUNDI 01 FEV		MARDI 02 FEV		MERCREDI 03 FEV		JEUDI 04 FEV		VENDREDI 05 FEV	
DEJUNER	35	DEJUNER	31	DEJUNER	29	DEJUNER	29	DEJUNER	29
HORS D'OEUVRE	35	HORS D'OEUVRE	31	HORS D'OEUVRE	29	HORS D'OEUVRE	29	HORS D'OEUVRE	29
Salade cèleriak	(35)	Salade de lentilles vigne	(31)	Salade verte au blis vigne	(29)	Chef rouge root vigne	(29)	Totale	(8)
Citrus au fromage	(8)	Calin remoulade	(8)	Chou-fleur vinaigrette	(8)	Sauceson à l'ail et coriandre	(8)	Mousseline mayonnaise	(29)
Potage Saint Germain	(8)	Potage oignon	(8)	Potage poirement	(8)	Potage de légumes	(8)	Potage de pain	(8)
Berternes cuites vinaigre	(8)	Berternes cuites vinaigre	(8)	Berternes cuites vinaigre	(8)	Berternes cuites vinaigre	(8)	Berternes cuites vinaigre	(8)
Plat de campagne com.	(8)	Plat de campagne com.	(8)	Plat de campagne com.	(8)	Plat de campagne com.	(8)	Plat de campagne com.	(8)
Oufs durs mayonnaise	(8)	Oufs durs mayonnaise	(8)	Oufs durs mayonnaise	(8)	Oufs durs mayonnaise	(8)	Oufs durs mayonnaise	(8)
Pommes et sucre	(8)	Pommes et sucre	(8)	Pommes et sucre	(8)	Pommes et sucre	(8)	Pommes et sucre	(8)
PLAT PRINCIPAL	35	PLAT PRINCIPAL	31	PLAT PRINCIPAL	29	PLAT PRINCIPAL	29	PLAT PRINCIPAL	29
Poulet marchand de vin	(35)	Calin mayonnaise citron	(27)	Sauceson fegus garbure	(29)	Cherrie nature	(29)	Des color aux bény	(29)
Sauce de porc au curry	(8)	Hasche garniment	(8)	Boulettes d'agneau citron	(7)	Escalope dinde au jus	(8)	Potage de porc à la diable	(8)
Chou-fleur et ses légumes	(8)	Jambon de dinde	(8)	Saléris d'oeuf de volaille	(8)	Galé coriandre agriane	(8)	Galéris à la parmesan	(8)
Escalope dinde au jus	(8)	Escalope dinde au jus	(8)	Escalope dinde au jus	(8)	Chef de porc au jus	(8)	Escalope dinde au jus	(8)

# Modalités de conditionnement

NOUS MANGEONS D'ABORD AVEC LES YEUX!

**Stimuler l'appétit** et **prise en mains facile** sont les maîtres mots de nos contenants !

Engagés dans une démarche de respect de l'environnement, nous sélectionnons les conditionnements pour leur praticité et leur usage, mais aussi en tenant compte de leur empreinte sur l'environnement. Nous vous confirmons la parfaite adéquation des matériels avec le principe de restauration en liaison réfrigérée.

Approuvés et testés par des bénéficiaires, découvrez nos conditionnements inédits pour **les potages, les laitages et les purées de fruit du jour.**



MON POTAGE  
DU JOUR



MA PURÉE DE  
FRUITS DU JOUR



MON LAITAGE DU  
JOUR



MON HORS D'ŒUVRE /  
MON DESSERT



MON PLAT /  
MON ACCOMPAGNEMENT

Pour les autres éléments du repas les éléments de repas sont conditionnés dans nos barquettes suivantes:

**Le plat protidique est systématiquement séparé de son accompagnement (sauf plat complet).**



**GARANTIE**  
CONTENANT  
RECYCLABLE  
ET SANS COMPOSÉ  
CHIMIQUE

# Modalités de préparation des formules

Afin de faciliter le travail de vos agents, et d'optimiser leurs temps, nous vous proposons une offre avec des repas alloties en sac KRAFT et disposée dans nos cagettes pour faciliter le transport.

## Avantage :

- **Léger**
- **Facile** à transporter par sa poignée
- **Identification simple** du type de menu et du jour de consommation
- **Facile à ranger** (Permet d'éviter le mélange des différents repas pour le bénéficiaires et donc le risque de ne pas respecter les DLC)
- **Vérification simple** de son contenu
- **Les + : Sac Kraft recyclable**



Contenance de 4 sacs krafts

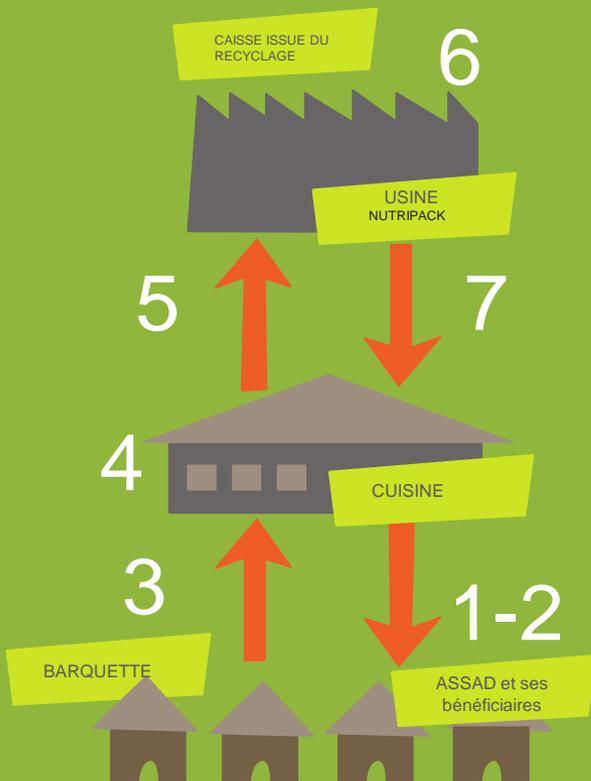
**Les + :** Cagette fabriquée à partir plastique recyclée



# ZOOM SUR LE RECYCLAGE DES BARQUETTES

## UNE ACTION DE SENS POUR VOS BÉNÉFICIAIRES

À la recherche de solutions durables pour les conditionnements, nos équipes ont mis en place un système de recyclage des barquettes plastiques. Récupérés chez nos clients, triés et lavés sur la cuisine, les contenants sont réutilisés par un fournisseur qui fabrique des containers à partir de la matière recyclée.



1 - Les barquettes sont conditionnées sur la cuisine, puis sont livrées chez nos clients.

2 - Les barquettes sont rincées chez les clients, les restes de film de scellage sont enlevés des barquettes. Les barquettes sont ensuite rangées dans une caisse née du recyclage.

3 - Nous nous chargeons d'organiser la récupération des caisses plastiques sur un lieu unique.

4 - Les caisses plastiques sont ensuite stockées dans un container sur la cuisine.

5 - Lorsque nous avons un container complet de barquettes, notre fournisseur procède à l'enlèvement des barquettes.

6 - Les barquettes sont ensuite broyées pour obtenir un granulat de polypropylène, qui est réintégré dans le cycle de fabrication (extrusion, injection).

7 - Une partie de ce granulat est utilisée pour fabriquer les caisses plastiques de récupération des barquettes.

## LES + ANSAMBLE

Chaque barquette recyclée permet d'économiser 95 gr de CO2 en moyenne.  
Cette initiative nous permet d'éviter par an et par Cuisine l'émission de 40 tonnes de CO2 dans l'air (par rapport à une incinération classique)



# La transport des prestations

## JOUR DE LIVRAISON :

Dans le cadre de l'optimisation de nos tournées associée à la réduction des dépenses énergétiques, nous vous livrons les repas, du Lundi au Vendredi sur votre structure

Les repas vous sont livrés le matin avant 8h, les avantages de ce créneau horaire :



- **Engagement Développement Durable** via l'optimisation de nos tournées existantes.
- Livraison accessible en l'absence de **vosre équipe**. Notre protocole HACCP de livraison vous garantit le respect des règles de sécurité alimentaire (prise de température, vérification...)



## CE PLANNING DE LIVRAISON VOUS PERMET DE :

- De livrer les repas avec 1 journée d'avance comme vous le souhaitez.
- Être plus réactif face aux jours fériés ou face aux absences inopinées d'un de vos agents de livraison.
- Proposer les mêmes repas élaborés maison (les restaurateurs n'utilisant pas nos procédés sont limités dans les produits qu'ils peuvent proposer avec une DLC plus longue),
- Maintenir la qualité, l'aspect et les propriétés organoleptiques des aliments pendant une plus longue période de temps,
- Préserver la naturalité du repas,
- **Offrir à vos bénéficiaires un temps plus important pour consommer leur repas** ainsi que mixer selon leurs envies du jour : **les repas ont minimum 1 jour de DLC supplémentaire par rapport à la date de consommation prévue au menu.**
- De plus, en proposant nos formules **repas livrés déjà préparés en sac individuel**, cela vous permet un gain sur le temps de préparation avant la livraison.

JOUR DE LIVRAISON AVANT 8H	JOUR DE CONSOMMATION
LUNDI	MERCREDI
MARDI	JEUDI
MERCREDI	VENDREDI ET SAMEDI
JEUDI	DIMANCHE
VENDREDI	LUNDI ET MARDI

# ANSAMBLE

[www.ansamble.fr](http://www.ansamble.fr)

Cuisine centrale d'Amboise  
ZI de la Boistadière - Rue du Colombier  
37400 AMBOISE



---

**Florence SILLOU**  
Responsable développement  
06 37 36 39 89  
fsillou@ansamble.fr