

MA CUISINE RESPONSABLE

LA RESTAURATION
de la ville de Bourges



Les produits, c'est d'ici !

UN APPROVISIONNEMENT LOCAL
EN CIRENY COURS

EDITO

Les actions éducatives envers les enfants et le maintien en bonne santé pour nos aînés font partie des priorités des équipes Ansamble.

Ansamble a la responsabilité de préparer les repas à partir de son atelier de cuisine situé Chemin Tortiot à Bourges. Nous sommes très vigilants quant à l'alimentation des tout-petits, écoliers et personnes âgées de la Ville de Bourges. La préférence pour des producteurs locaux, la traçabilité des produits, la proposition de menus intégrant des fruits et légumes de saison, autant d'exemples de nos exigences pour une restauration de qualité. Ainsi, dès aujourd'hui, 20 % des aliments sont issus de l'agriculture biologique. Et demain, nous irons encore plus loin en proposant 50% de produits bio et locaux !

Ansamble, à vos côtés, s'engage pour une alimentation saine et naturelle et pour une cuisine responsable !

Une prestation
intergénérationnelle

3000 enfants sur 22 écoles
6 crèches
3 foyers logement
200 convives en portage à domicile

Et côté cuisine ?

De bons plats faits maison : purées de fruits et purées de légumes, cakes salés, oeufs, nouilles, gâteaux (macarons, fan, clapotis...), desserts (riz au lait, smoothies, panna cotta...)

POMMES DE TERRE

SARL Morin
SAINT-DENIS-DE-PALIN

En purée, gratin, ou à la vapeur, les
pommes de terre se mettent
en scène...



POMMES/POIRES

Vincent Chateau
SAINT-MARTIN D'AUXIGNY

Plusieurs variétés
sont proposées sur le verger !



GLACES ARTISANALES

Glace LAFFIN
VESDUN

Aux beaux jours, petits et grands
dégustent de délicieuses glaces
artisanales aux vrais saveurs de fruits !



LENTILLES VERTES

La Tripande
NOHAN EN GOUT

Parce que les lentilles sont bonnes pour
la santé et la planète, vous les retrouvez
régulièrement dans votre assiette !



BOEUF/AGNEAU/VEAU

Chateauroux Viandier
CHATEAUROUX

Chaque jour, une viande riche
nutritionnellement et gustativement
vous est proposée



LE TEMPS DU
REPAS EST
UN MOMENT
ESSENTIEL DANS
LA JOURNÉE DE
CHACUN...

Pour les tout-petits et les enfants, le temps de restauration s'intègre dans les crèches et à l'école comme un temps de détente et d'apprentissage du vivre ensemble. Pour les personnes âgées, le restaurant est un lieu privilégié d'animation, de plaisir et d'échanges.

Chaque jour, les équipes des restaurants accompagnent enfants et personnes âgées, en apportant un soin particulier au service, à la présentation et à la mise en scène du repas, favorisant ainsi l'apprentissage du plaisir gustatif et la convivialité des repas.

Pour aller dans ce sens, Ansamble investit dans la formation et la sensibilisation de ses équipes pour proposer chaque jour des repas équilibrés et savoureux dans un environnement convivial pour bien grandir et bien vieillir.



Et côté bio ?

20%

des produits
proposés
sont d'origine
biologique !

Et demain ?

50 %

de bio et local

ET SI ON CUISINAIT ?

Quatre-quart aux pommes

Une recette de grand-mère à cuisiner en famille !

Ingédients
3 belles pommes du verger
180 g de sucre
180 g de beurre
180 g de farine
4 oeufs de ferme
1 pincée de sel

PRÉPARATION

ÉTAPE 1 / Épluchez les pommes et coupez-les en rondelles. Disposez-les soigneusement dans un moule à bords hauts.

ÉTAPE 2 / Tout rassemblez de beurre.

ÉTAPE 3 / Dans un saladier, mélangez les oeufs, le sucre et le sel, puis travaillez-les jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et blanc.

ÉTAPE 4 / Ajoutez alternativement la farine et le beurre ramolli par petites quantités.

ÉTAPE 5 / Versez la pâte sur les pommes et enfournez pendant 25 min.

ÉTAPE 6 / Laissez refroidir puis démoulez avant de servir.



QUINOA/LENTILLES CORAIL

Berry Graines
NERONDES



*Vous les connaissez peu et
pourtant elles sont près de chez
vous !*

CAROTTES

Ferme des Rauches

BEFFES

*Pleines de saveurs, découvrez les carottes
dans vos plats sous toutes leurs formes !*



C'est certifié !

DES VIANDES DE QUALITÉ SAINES ET NATURELLES



VIANDE DE PORC
BLEU-BLANC-COEUR



VIANDE ET VOLAILLE FRANÇAISE



*Ansamble toujours
plus responsable*

#1 repas végétarien par semaine
est proposé en scolaire et 1 fois
tous les 15 jours dans les crèches

#2 Ansamble recycle
l'intégralité de ses larquettes
sur toutes les écoles et crèches
de Bourges