“Le Veau”

MODE D’EMPLOI

DS Restauration

Bien choisir, c'est savoir bien comparer.

L'ORIGINE

« LE VEAU FRANÇAIS »

Ce logo est apposé sur les produits issus de **veaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France.** Il atteste un mode de production respectant l'environnement et le bien-être animal. Ces produits peuvent être frais, surgelés, bruts ou élaborés.

EN FRANCE

Les veaux sont issus des élevages laitiers et de races à viande. Dans ces élevages, plus de 50 % des naissances deviennent des veaux de boucherie.

EN EUROPE

Les élevages européens sont principalement **situés en Europe du Nord :** Pays-Bas, Allemagne.

Les veaux sont abattus à 8 mois maximum.

BIEN COMPARER

Les critères à comparer :

- l'**origine** (né, élevé et abattu),
- le **calibre** (pour les muscles entiers),
- le **conditionnement** (sous-vide, barquette, carton de x pièces ou carton de x kg).

QUI EST QUI ?

VEAU

Bovin mâle ou femelle de la naissance jusqu'à 6-8 mois.

GÉNISSE

Bovin femelle âgé de plus de 6 mois qui n'a pas vêlé. La génisse devient une vache dès son premier veau.

JEUNE BOVIN OU TAURILLON

Bovin mâle âgé de 8 à 12 mois.

VACHE

Femelle ayant vêlé (ayant eu au moins un veau).

GROS BOVIN

Bovin mâle âgé de 12 à 24 mois.

BŒUF

Mâle adulte de plus de 24 mois castré.

TAUREAU

Mâle adulte de plus de 24 mois non castré.

L'ALIMENTATION

L'ALIMENTATION JOUE UN RÔLE IMPORTANT DANS LA QUALITÉ DE LA VIANDE. ELLE PERMET D'OBTENIR CETTE COULEUR CLAIRE ET ROSÉE TYPIQUE D'UNE ALIMENTATION À BASE DE LAIT.

L'alimentation des veaux est principalement composée d'un mélange de :

- Poudre de lait,
- Produits laitiers,
- Matières grasses,
- Compléments nutritionnels.

Afin de tenir compte de l'évolution des veaux, **cette alimentation est complétée par l'apport de céréales et d'autres fourrages** pendant toute la durée de l'élevage.

ON DISTINGUE LE VEAU ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE

- Élevé exclusivement au lait de sa mère ou d'une vache allaitante.
- Le veau tète 2 fois par jour à heures fixes.
- Viande presque blanche et plus claire que celle des bêtes élevées dans d'autres modes d'élevage.

NUTRITION

LE VEAU FAIT PARTIE DES VIANDES BLANCHES MAIGRES QUI SE CARACTÉRISENT PAR UNE FAIBLE TENEUR EN LIPIDES.

Riche en **vitamines B12, B6 et B3.**

Source de **sélénium** : participe au bon fonctionnement des **défenses immunitaires.**

Les acides gras insaturés permettent de **réduire le cholestérol et préservent la santé cardio-vasculaire.**

Source de **phosphore.**

Riche en **zinc.**

L'ÉLEVAGE

LE VEAU CONNAÎT DEUX ÉLEVEURS :

L'ÉLEVEUR NAISSEUR

C'est celui qui le met au monde. Le veau restera quelques jours dans cette exploitation puis sera conduit dans une autre exploitation pour grandir.

L'ÉLEVEUR ENGRAISSEUR

C'est celui qui élève le veau. Dès que le veau arrive dans l'exploitation de l'éleveur engraisseur, il va grandir dans le respect d'un cahier des charges strict : conditions de vie, nombre d'individus au m^2, alimentation…

LA SÉLECTION DES CARCASSES

LES 3 INFORMATIONS SUIVANTES PERMETTENT DE CLASSER LES CARCASSES DE VEAUX ET DE DÉFINIR LA QUALITÉ DE LA VIANDE.
(Valables pour la France et l'UE.)

LA COULEUR

C'est un critère déterminant pour la viande de veau :

- **0** = blanc
- **1** = rosé très clair
- **2** = rosé clair
- **3** = rosé
- **4** = rouge

L'ÉTAT D'ENGRAISSEMENT

L'évaluation de l'engraissement se fait principalement en considérant les dépôts de gras sur la cage thoracique :

- **1** = maigre
- **2** = peu couvert
- **3** = couvert
- **4** = gras
- **5** = très gras

LA CLASSIFICATION EUROP DES CARCASSES DE VEAUX

- E = **exceptionnelle/excellente**
- U = **très bonne**
- R = **bonne**
- O = **assez bonne**
- P = **médiocre/passable**

DU CHAMP À L'ASSIETTE = LE TRAVAIL DU BOUCHER

LE COLLIER

Morceau situé à l'encolure de l'animal. Savoureux, il s'utilise principalement pour des plats à mijoter de type ragoût ou pot-au-feu.

LA POITRINE

Muscle abdominal, plus riche en viande et plus épais, il contient plus d'os et de cartilage.

L'ÉPAULE

C'est un morceau assez économique qui se présente souvent entier désossé ou non. Morceau qui se prête à toutes les cuissons : rôti entier ou désossé, braisé, en blanquette, sauté.

LES CÔTES : SOUVENT UTILISÉES POUR ÊTRE GRILLÉES OU POÊLÉES. IL EN EXISTE DIFFÉRENTES SORTES :

LA CÔTE DÉCOUVERTE

Morceau moins large que les autres côtes mais plus fourni en aponévroses avec un manche très incurvé. Cette côte est plus ferme que les autres.

LA CÔTE SECONDE

Morceau entrelardé et moelleux avec un peu plus de gras. La côte seconde est plus souvent maigre et tendre au centre et plus grasse au bord, vous pouvez la poêler ou la griller.

LA CÔTE PREMIÈRE

Dite « côtelette », elle est plus belle, plus tendre et bien charnue, sans aponévrose. Son manche est bien droit, elle est légèrement grasse sur les bords.

QUELQUES DÉFINITIONS

BARDÉ

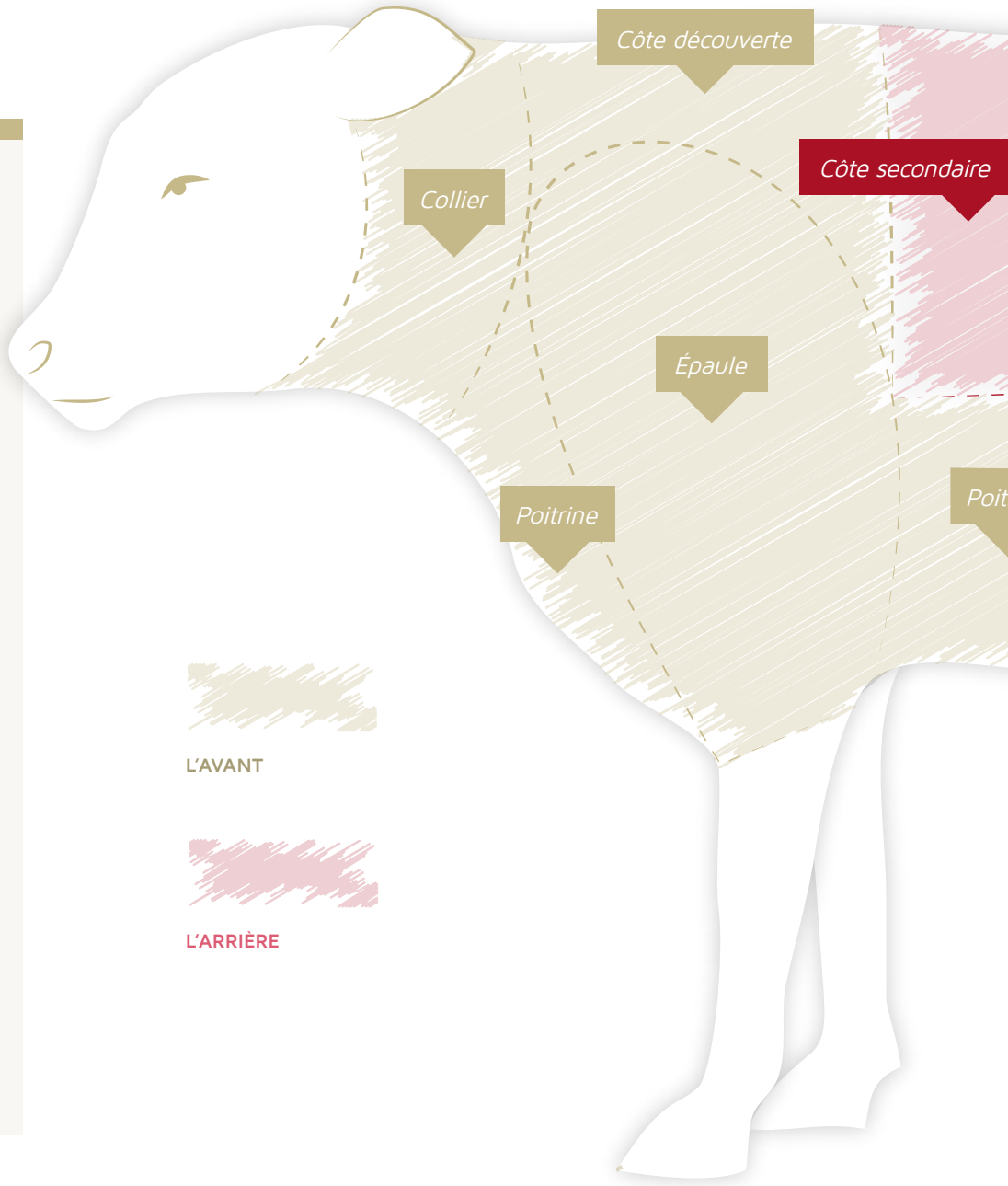
Une viande bardée est recouverte ou entourée d'un morceau de gras afin d'éviter le dessèchement de la viande pendant la cuisson. La barde se met généralement autour des rôtis ou de tournedos.

PARÉ OU SEMI-PARÉ

Se dit d'un muscle qui a été débarrassé des parties qui ne sont pas agréables à manger : gras, nerfs, aponévroses... Vous avez seulement à le découper et à le préparer.

DÉTALONNÉ

Les os des côtes ont été nettoyés et préparés pour laisser apparaître parfaitement les os du morceau. Cela permet de séparer plus facilement les côtes et vous aurez aussi une belle présentation d'assiette.



LA LONGE

Située près du filet, la longe de veau est une côte très large et savoureuse. Elle s'accommode aux recettes de viandes à rôtir ou à braiser.

LE QUASI

Muscle fessier assez épais situé entre la cuisse et la région lombaire, l'un des meilleurs morceaux de veau à rôtir. Le quasi est un morceau savoureux et moelleux. Il peut être grillé, poêlé ou rôti.

LA NOIX, LA SOUS-NOIX ET LA NOIX PÂTISSIÈRE SONT DES MORCEAUX TRÈS SAVOUREUX ET MOELLEUX. ELLES S'UTILISENT DE PLUSIEURS FAÇONS : GRILLÉES, POÊLÉES OU RÔTIES.

LA NOIX

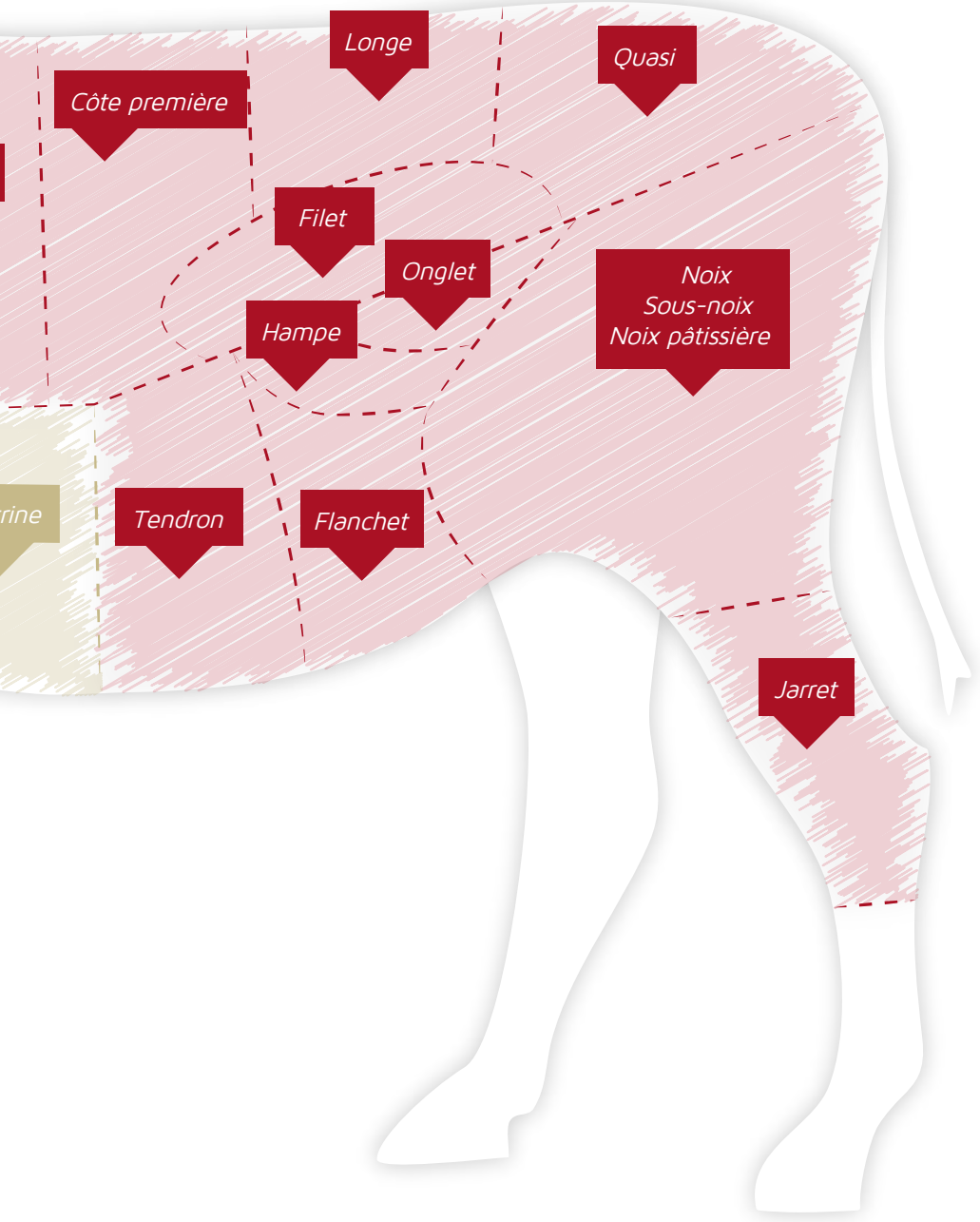
Très tendre et grain de chair très fin.

LA SOUS-NOIX

Grain de chair un peu plus gros. Pour la rôtir ou la braiser, il est préférable de la barder. Elle s'utilise principalement pour la confection de l'escalope.

LA NOIX PÂTISSIÈRE

Muscle très tendre et plus petit. Les escalopes prises dans la noix pâtissière sont plus petites que celles prises dans la noix ou dans la sous-noix.



LE FILET

Morceau le plus tendre du veau, il est très juteux.

L'ONGLET

Morceau à fibres longues, plus tendre et plus léger que l'onglet de bœuf. Son goût est assez prononcé, c'est un morceau riche en protéines. Il peut être servi grillé et accompagné d'une sauce. Ce morceau fait partie de la famille des abats.

LE JARRET

Morceau maigre, tendineux et gélatineux, il contient un os riche en moelle et s'utilise pour faire des osso-buco.

LE FLANCHET

Morceau mince et long, lorsqu'il est cuit, il devient moelleux et gélatineux. Il est recommandé dans la blanquette.

LE TENDRON

Pièce entrelardée et cartilagineuse, moins large et plus allongée que la poitrine. Le tendron peut être cuit dans une blanquette ou au barbecue avec une marinade.

LE VEAU DE NOS RÉGIONS

FILIÈRE DS RESTAURATION

LA SELECTION DU BOUCHER

+ UNE VIANDE DE CHOIX

- **Viande très claire, tendre et savoureuse** = résultat d'un élevage de qualité.
- **Une gamme service : semi-parée ou piécée** = facile à travailler.
- **Des élevages sélectionnés en région** : Pays de la Loire, Rhône-Alpes et Bretagne.
- **Approvisionnement régulier toute l'année.**

LA FILIÈRE DS RESTAURATION

- **Un seul et unique partenaire : Sobeval** = qualité constante et régulière.
- **Filière certifiée et intégrée** : Sobeval encadre les 600 éleveurs en contrat d'exclusivité, vérifie quotidiennement le respect du cahier des charges, fournit l'aliment pour toutes les bêtes et accompagne les éleveurs jusqu'à l'abattage.
- **Abattoir de classement 1 et certifié ISO 22000.**
- **Traçabilité totale de la chaîne de production.**

Rôti de veau épaule bas carré

e 2 kg *Réf. : 05715*

Coupé main issu de l'épaule ou du bas carré, paré et dégraissé, non bardé avec ficelle arrêtée.
Origine France

Carton de 2 pièces

Noix de veau

3-5 kg *Réf. : 05781*

Semi-parée.
Origine France

Carton de 2 x 1 pièce

Noix de veau pâtissière

3-4 kg *Réf. : 07150*

Origine France

Carton de 2 pièces

Sous-noix de veau

5-6 kg *Réf. : 00327*

Semi-parée.
Origine France

Carton d'une pièce

Quasi de veau

1,4-2,5 kg *Réf. : 03929*

Semi-paré.
Origine France

Carton de 2 pièces

Carré de veau 8 côtes

5-7 kg *Réf. : 05129*

Détalonné, avec dessus de côte semi-paré, coupé en 2.
Origine France

Carton d'une pièce

Sauté de veau

40-60 g *Réf. : 05600*

Issu de l'épaule et du bas carré, coupé main.
Origine France

Sous-vide de 2,5 kg, carton de 5 kg

L'AVANT

Les rôtis

Rôti de veau épaule bas carré

e 2 kg *Réf. : 02801*

Origine UE

Sous-vide d'une pièce

Rôti de veau

e 2 kg *Réf. : 03559*

Épaule ou bas carré, sans barde, sous film et sous filet.
Origine UE

Carton de 2 à 6 x 1 pièce

Poitrine de veau

5-6 kg *Réf. : 02642*

Semi-parée.
Origine UE

Sous-vide d'une pièce

+

AUSSI BIEN EN COCOTTE QU'EN BASSE TEMPÉRATURE, LE PALERON DE VEAU EST UN MORCEAU DE CHOIX.

Très tendre, juteux, il se sert en pavé ou en sauté. Issue d'un veau blanc, nourri presque exclusivement à base de lait, la viande restera bien claire à la cuisson et vous offrira une garantie de tendreté et de goût.

Paleron de veau blanc

e 1 kg *Réf. : 07616*

Semi-paré.
Origine UE

Sous-vide d'une pièce

Les sautés, blanquettes et émincés

+

LES SAUTÉS, BLANQUETTES ET ÉMINCÉS SONT VOS ALLIÉS AU QUOTIDIEN

- Faciles à **portionner.**
- Faciles à **cuisiner.**
- Cuisson **plus rapide.**

Sauté de veau

70-90 g *Réf. : 02804*

Sous-vide, sans os, épaule, bas carré, poitrine.
Origine UE

Sous-vide de 2 kg

60-80 g *Réf. : 03558*

Épaule et collier, coupé main.
Origine UE

IQF ou blocs de 2,5 kg
Carton de 5 kg environ

Blanquette de veau

70-90 g *Réf. : 02805*

2e catégorie (poitrine sans os).
Origine UE

Sous-vide de 2 ou 2,5 kg

Émincé de veau

5-20 g *Réf. : 07631*

Coupé main, issu de l'épaule et du bas carré, dégraissé, dénervé.
Filière Sobeval.
Origine France

Carton de 2 x 2,5 kg

+

- **100 % poitrine tranchée.**
- Dénervé, dégraissé, désossé et épluché.

Tendron de veau

e 220 g *Réf. : 02806*

Filière Sobeval.
Origine France

Sous-vide de 10 pièces (e 2,2 kg)

Épaule de veau

8-11 kg *Réf. : 02640*

Sans os.
Origine UE

Sous-vide d'une pièce

L'ARRIÈRE

Les noix de veau

3-4 kg *Réf. : 02637*

Semi-parée.
Origine UE

Sous-vide d'une pièce

3-4,5 kg *Réf. : 02638*

Pâtissière. Semi-parée.
Origine UE

Sous-vide d'une pièce

Les rôtis

Rôti de veau 1re catégorie bardé

e 2 kg *Réf. : 02800*

Noix pâtissière et sous-noix.
Origine UE

Sous-vide d'une pièce

Rôti de cuisseau de veau de lait

1,3-2,2 kg *Réf. : 05958*

Paré, dégraissé et ficelé en rôti sans barde.
Origine Nouvelle-Zélande

Carton de 4 x 1 pièce

Les escalopes

Vous avez un beau morceau à poêler ou à paner pour une présentation « à la milanaise ».

- Produit coupé main et aplati pour une belle couverture d'assiette.
- Idéal à enrober pour faire des escalopes milanaises.

Escalope de veau

e 140 g *Réf. : 02803*

Issue de la noix ou de la sous-noix.
Origine UE

Sous-vide de 10 pièces

Escalope de veau fine

180 g *Réf. : 03390*

IQF, prise dans la noix épluchée, noix pâtissière et quasi, tranchage à la main puis passage à l'aplatisseur.
Origine UE

Carton de 3 kg

Les filets

Filet de veau

e 1 kg *Réf. : 02802*

0,6-1,4 kg *Réf. : 03869*

Semi-paré.
Origine UE

Sous-vide d'une pièce
Carton de 5 ou 12 x 1 pièce

Tête de filet de veau

e 1 kg *Réf. : 03927*

Semi-parée.
Origine France

Carton de 4 pièces

Pavé de quasi de veau

140-160 g *Réf. : 03644*

Découpé dans le quasi, IQF.
Origine UE

Carton de 5 kg

Découpe pour osso-buco

180-220 g *Réf. : 03560*

Jarret de veau avec os.
Origine France ou UE

Carton d'e 5 kg

LES CÔTES

Côte de veau épaisse

e 320 g *Réf. : 07359*

Coupée sciée dans un carré de veau, sous-vide individuel.
Origine France

Carton de 5 kg

Côte de veau

150-180 g *Réf. : 03561*

Seconde et découverte avec le talon d'os, IQF.
Origine UE

Carton de 5 kg

LES PAUPIETTES

Paupiette de veau melon

140 g *Réf. : 07632*

Farce sans porc à base de veau enveloppée d'une escalope de veau (40 %) sans barde, ficelée « melon ».
Filière Sobeval.
Élaboré France

Carton de e 2,24 kg (16 pièces)

Paupiette de veau sans ficelle

130 g *Réf. : 07753*

À base de farce de veau enveloppée de viande de veau, sans porc, sans barde et sans ficelle, sous atmosphère. Filière Sobeval.
Origine France

Carton d'environ 2 kg

Paupiette de veau du chef avec ficelle

e 150 g *Réf. : 02758*

Belle escalope de veau coupée main (33 %) entourant une farce charcutière 100 % porc.
Élaboré Normandie

Carton de 3 kg

Paupiette de veau supérieure sans ficelle

e 140 g *Réf. : 01895*

Sans porc, sans ficelle, enveloppe de viande de veau (42 %).
Élaboré Normandie

Carton de 5 kg

Paupiette de veau sans ficelle

QUALIGEL

100 g *Réf. : 01195* 140 g *Réf. : 00336*

Enveloppe de viande de veau refermant une farce à base de veau (origine UE) et volailles (origine France), sans porc, non bardée.
Élaboré Normandie

Carton de 5 kg

Haché de veau de l'Aveyron rond

165 g *Réf. : 08288*

Forme ronde, Ø 11 cm, 12 % de MG, IQF, 100 % viande de veau de l'Aveyron et du Ségala Label Rouge, hachée bouchère fibre verticale basse pression.
Origine France

Carton de 6,6 kg (40 pièces)

+

NIVEAU QUALITÉ, VOUS NE POUVEZ TROUVER MIEUX !

Nous avons sélectionné une viande de veau de l'Aveyron et du Ségala (région naturelle située au sud-ouest de l'Aveyron) issue d'élevages Label Rouge. La viande est hachée bouchère basse pression pour vous assurer goût, tendreté et jutosité !

Haché de veau « Tradition bouchère »

120 g *Réf. : 07756*

Haché et moulé « façon bouchère » à basse pression, 15 % de MG, sous atmosphère. Filière Sobeval.
Origine France

Carton d'environ 2,4 kg

Les autres élaborés

Saucisse de veau

55 g *Réf. : 07752*

Réalisée à partir de viande et de gras de veau hachée, embossée sous boyau naturel, sous atmosphère. Filière Sobeval.
Élaboré France

Carton d'environ 2,75 kg

Escalope de veau milanaise

e 190 g *Réf : 03892*

Fine escalope de veau recouverte de panure, IQF.
Élaboré France

Carton de 5 kg (26 pièces mini)

LES HACHÉS

Escalope de veau haché

100 g *Réf. : 07510*

120 g *Réf. : 07512*

100 % viande de veau hachée, forme ovale non striée, 15 % MG, IQF.
Élaboré Normandie

Carton de 5 kg

IL EXISTE À LA GAMME DS RESTAURATION D'AUTRES RÉFÉRENCES DE PRODUITS ÉLABORÉS DE VEAU :

Rissolettes

100 g *Réf. : 00636*

Carton de 5 kg (50 pièces)

120 g *Réf. : 00639*

Carton de 5 kg (42 pièces)

Préparation hachée à base de viande de veau, viande de volaille, panure.
Élaboré Normandie

P'tit brin de veau à l'emmental

100 g *Réf. : 01402*

Carton de 5 kg (50 pièces)

120 g *Réf. : 01457*

Carton de 5 kg (42 pièces)

Préparation à base de viande hachée de veau, emmental, oignons.
Élaboré Normandie

LES ABATS

Ris de veau

300-500 g *Réf. : 01403*

Sous-vide par 2 ou 3 pièces,
à escaloper.
Origine UE

Carton d'environ 5 kg

Fraise de veau

Réf. : 07460

Nettoyée, prête à cuire.
Filière Sobeval.
Origine France

Carton de 3 x e 2 kg

+

- À cuire dans un **bouillon bien relevé**
- À servir avec des **pommes de terre vapeur et une sauce gribiche**

Demi-tête de veau

1,5-2 kg *Réf. : 02643*

Roulée sous filet avec langue.
Sans os.
Origine UE

Sous-vide d'une pièce

1,5-2,5 kg *Réf. : 00142*

Roulée avec langue.
Sans oreilles, désossée.
Origine UE

Carton de 4 ou 2 x 1 pièce

Langue de veau coupe suisse

600-900 g *Réf. : 01122*

Origine UE

Carton d'e 5 kg

Onglet de veau

e 1,5 kg *Réf. : 02646*

Semi-paré.
Origine UE

Sous-vide d'e 1,5 kg

200-300 g *Réf. : 03928*

Semi-paré.
EAF ou origine France

Sous-vide de 4 à 8 pièces (entre 1 et 2 kg)
Carton de 4 sous-vide

INFO

LES ABATS DE VEAU SONT DES PRODUITS FINS ET RAFFINÉS POUR LES AMATEURS D'ABATS.

Riches en fer et en éléments nutritifs, les abats se prêtent à de nombreux et variés modes de cuisson. **Une fois blanchis,** les rognons seront rapidement poêlés et nappés de sauce tandis que les noix de joue seront saisies puis cuites longuement en cocotte pour exprimer tout leur fondant et leurs saveurs.

Côté nutrition, les abats sont **une excellente source de vitamines et de protéines.** Certains abats sont riches en vitamines B, en fer et en zinc. Il est donc conseillé d'en manger une fois par semaine minimum.

Foie de veau entier

4-6 kg *Réf. : 05102*

Issu d'un animal de moins de 8mois, seau d'une pièce.
Origine UE

Carton de 4 à 6 kg

Foie de veau tranché

120-140 g *Réf. : 00519*

Moulé, layer pack.
Origine France

Carton de 5 kg

130-150 g *Réf. : 03962*

Foie de veau scié en tranches, dénervé et déveiné, IQF.
Origine UE

Carton de 5 kg

Les rognons

60-120 g *Réf. : 00250*

Rognons entiers.
Petits calibres, IWP.
Origine Nouvelle-Zélande

Carton de 24 pièces x 1 kg

e 700 g *Réf. : 03926*

Dans leur graisse.
Origine France

Sous-vide d'une pièce

300-600 g *Réf. : 02149*

Origine UE

Sous-vide x 2 / carton d'e 4 kg

LA CUISSON

LA VIANDE DE VEAU SE DÉGUSTE JUSTE ROSÉE OU À POINT.

La cuisson du veau **exige quelques précautions** car, sa chair étant maigre, celle-ci s'assèche et durcit facilement, **il faut donc une température douce** comme pour toute viande jeune.

MORCEAUX DE VEAU	à braiser	à rôtir	à poêler	à mijoter
LES CÔTES	●		●	
LES ESCALOPES	●	●	●	
LES PAVÉS	●	●	●	
LES RÔTIS		●		
LES BLANQUETTES, SAUTÉS ET ÉMINCÉS			●	●
LES PAUPIETTES				●
LES FILETS		●	●	
OSSO-BUCO	●			●

À GRILLER OU À POÊLER

Pour un morceau de 1,5 à 2,5 cm

- **Rosé**
  1 minute à feu vif pour saisir la viande
  + 4 à 5 minutes à feu doux
- **À point**
  1 minute à feu vif
  + 6 à 8 minutes à feu doux

À RÔTIR

Pour une pièce d'environ 500 g

- **Rosé**
  15 à 20 minutes
- **À point**
  25 à 30 minutes

ASTUCES ET IDÉES D'ACCOMPAGNEMENTS

AVEC LA VIANDE DE VEAU, VOUS POUVEZ VARIER LES ACCOMPAGNEMENTS AU FIL DES SAISONS ET DE VOS ENVIES !

Pour des idées de recettes originales, nous vous conseillons d'accompagner votre viande avec :

DES AGRUMES

Parfaits pour un savoureux mélange de **douceur et d'acidité.**

DES CHAMPIGNONS

Pour des **plats d'hiver** incontournables.

DES FRUITS SECS

Gorgés de sucre, ils **relèveront les saveurs** de la viande de veau.

UNE SAUCE

Pour mettre en valeur vos recettes et **donner du caractère** à votre plat.

AFFICHAGE EN RESTAURANT

POUR PLUS DE TRANSPARENCE AVEC VOS CLIENTS ET CONVIVES, VOUS POUVEZ AFFICHER L'ORIGINE DU PRODUIT SI CELUI-CI EST NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTU DANS LE MÊME PAYS.

Un moyen de fidéliser votre clientèle sur des produits de veau origine France par exemple.

Crédits photo : Studio MP, Adobe Stock. - Édité par FGR - RCS Paris B339 637 100.

SIRF
14, rue Bonséjour
85120 La Châtaigneraie
Tél. : **02 51 53 58 10**
Fax : 02 51 52 79 64

SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE RAISON FRÈRES
SAS au capital de 300000 € - SIREN 546 850 231

DS ARMORIQUE
PA de La Gaultière
Rue de La Gaultière
35220 Châteaubourg
Tél. : **02 51 53 58 10**
Fax : 02 51 52 79 64

DISVAL
47, rue du Clos Renard
BP 21
45110 Châteauneuf-sur-Loire
Tél. : **02 38 46 83 80**
Fax : 02 38 58 60 75

DS RHÔNE-ALPES
Allée de la Minéralogie
ZA Molina la Chazotte
42000 Saint-Étienne
Tél. : **04 77 34 07 75**
Fax : 04 77 47 58 19

SOCIÉTÉ D'EXPLOITATION DES SURGELÉS DISVAL ET DS RHÔNE-ALPES SAS
SAS au capital de 469600 € - SIREN 340 670 777

FRESCA
ZA la Butte au Berger
29, rue Hélène Boucher
91380 Chilly-Mazarin
Tél. : **01 64 54 54 00**
Fax : 01 60 10 07 98

FRESCA
SAS au capital de 830000 €
SIREN 582 056 503

DS Restauration adhère à EcoFolio et soutient financièrement votre collectivité pour le recyclage des papiers. Merci de les déposer dans le bac approprié. En triant vos déchets, vous participez à la préservation de l'environnement. **www.ecofolio.fr**

PEFC 10-31-1614

IMPRIM'VERT

Produit frais Produit surgelé

NOTA : Sauf erreur typographique. Suggestions de présentation.