

MODE D'EMPLOI

Partenaire de la restauration collective





de proximité
de services

DEPUIS PRESQUE 60 ANS, DS RESTAURATION EST LE PARTENAIRE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

L'ACCOMPAGNEMENT

À votre disposition, une équipe dédiée à votre dossier qui vous connaît et vous accompagne au quotidien :

1 TÉLÉVendeur / TÉLÉVendeuse

joignable tous les jours
sur votre dépôt.

1 COMMERCIAL TERRAIN

disponible pour
vous rendre visite et
échanger avec vous sur
vos problématiques.

1 CHAUFFEUR- LIVREUR

qui connaît bien
votre établissement
et s'adapte à vos
contraintes.

DE LA
PRISE DE
COMMANDE
À LA
LIVRAISON,
VOIR EN
VIDÉO



LE CONSEIL

Nos équipes commerciales sont disponibles pour vous conseiller au mieux dans vos achats. N'hésitez pas à les solliciter.

Nos conseillers culinaires peuvent aussi venir à votre rencontre dans vos cuisines, dans nos cuisines, avec ou sans fournisseurs. Si vous avez des problématiques de restitutions de produits, de cuisson, besoin d'idées recette... Tout est envisageable. (Voir page 15.)



DES OUTILS À DISPOSITION

LA FICHE TECHNIQUE

L'intégralité des informations produits est consignée sur notre fiche technique. C'est la carte d'identité du produit.

Vous pouvez la télécharger sur le site internet
ds-restauration.com

LE SITE INTERNET DS-RESTAURATION.COM

Sur notre site internet, vous pouvez :

- Télécharger nos fiches techniques et vous abonner pour recevoir les mises à jour mensuelles.
- Gérer une liste de produits favoris et passer des précommandes en ligne.
- Consulter et/ou télécharger les catalogues et promos en cours.
- Consulter et/ou télécharger le tarif général en cours.
- Retrouver des recettes, des idées et des outils pour animer votre restaurant.

TOUT SUR LA LOI EGALIM

LA RESTAURATION COLLECTIVE REPRÉSENTE PRÈS DE 4 MILLIARDS DE REPAS SERVIS PAR AN...

Agir sur la composition des assiettes est un levier fort pour améliorer l'impact sur notre santé et sur l'environnement tout en influençant positivement les filières d'agriculture biologique et de qualité.

Les lois EGalim (en 2018) et Climat & Résilience (dites EGalim 2 en 2021) fixent des objectifs en termes de :

- | | | |
|--|--|---|
| 1
INFORMATION
DES CONVIVES | 3
LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE
ET DONS ALIMENTAIRES | 5
DIVERSIFICATION
DES SOURCES
DE PROTÉINES
ET MENUS
VÉGÉTARIENS |
| 2
INTERDICTION
DU PLASTIQUE | 4
PRODUITS DE QUALITÉ
ET DURABLES | |



À SAVOIR

Toutes les infos en détail, des outils pour vous aider, sur ma-cantine.agriculture.gouv.fr

INFORMATION AUX CONVIVES

Les personnes morales ayant la charge d'un restaurant collectif informent à l'entrée du restaurant, par un affichage permanent, actualisé au moins une fois par an, lisible par tous les usagers et au moins une fois par an par communication électronique, les usagers des restaurants collectifs de la part des produits définis au I de l'article L. 230-5-3 et de la part des produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis.

Un outil pour générer votre affiche est disponible sur ma-cantine.agriculture.gouv.fr

De plus, les gestionnaires en restauration collective doivent communiquer les informations nutritionnelles des repas servis (article L. 230-5) et l'origine de toutes les viandes achetées crues.

SUR SIMPLE DEMANDE, DS RESTAURATION PEUT VOUS FOURNIR VOS STATISTIQUES D'ACHAT DE PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES.

Nous pouvons convenir aussi d'une fréquence d'envoi.

INTERDICTION DU PLASTIQUE

Depuis janvier 2020, l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique et d'ustensiles en plastique à usage unique est interdite. Il est obligatoire d'utiliser de la vaisselle et des récipients réemployables.

À partir du 1^{er} janvier 2025

L'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite.

L'obligation de proposer un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter en restauration collective.





LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ET DONS ALIMENTAIRES

- **Le gaspillage alimentaire doit être analysé afin d'être réduit**
Obligation de faire un diagnostic de gaspillage et de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- **Interdiction de rendre impropres à la consommation les denrées alimentaires encore consommables**
- **Dons aux associations**
Les cuisines centrales ou sur place qui préparent plus de 3 000 repas par jour ont l'obligation de proposer une convention de dons à une association habilitée.
- **Expérimentation de solutions de réservation de repas**

Voir page 14 : DS Restauration vous accompagne.

PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES

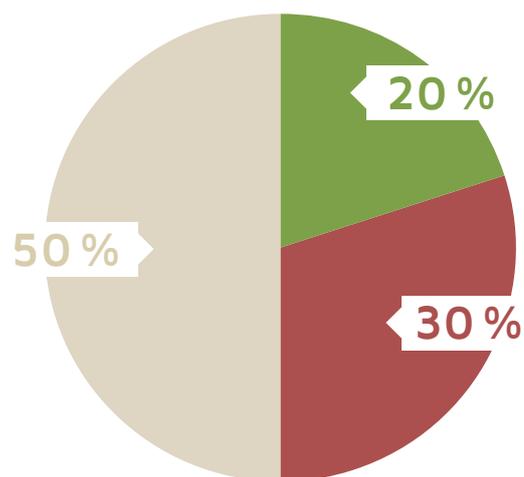
L'OBJECTIF DES LOIS EGALIM ET CLIMAT & RÉSILIENCE

Ces taux (en %) sont calculés à partir de la valeur HT en euros de la somme des achats annuels alimentaires – sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises.

Depuis la promulgation de la loi Climat & Résilience, à partir du 1^{er} janvier 2024, au moins 60 % des achats de la famille « viandes et poissons » seront composés de produits de qualité et durables. Ce taux est fixé à 100 % pour la restauration de l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales.

Le 1^{er} janvier 2024, ces dispositions s'appliquent à tous les restaurants collectifs, y compris tous les restaurants d'entreprise (RE et RIE).

RÉPARTITION ATTENDUE DES ACHATS DE PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES (EN VALEUR € HT)



- Issus de l'agriculture biologique
- Autres produits de qualité et durables
- Autres

QU'EST-CE QU'UN PRODUIT DE QUALITÉ ET DURABLE ?



PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET PRODUITS VÉGÉTAUX « EN CONVERSION »

PRODUITS BÉNÉFICIANT D'UN SIGNE D'IDENTIFICATION DE QUALITÉ ET D'ORIGINE (SIQO)



Label rouge

Signe national qui atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit similaire.



Appellation d'origine (AOC / AOP)

L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.



Indication géographique (IGP)

L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.



Spécialité traditionnelle garantie (STG)

Un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.



PRODUITS « ISSUS D'UNE EXPLOITATION À HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE »

(HVE + niveau 2 accepté jusqu'au 31/12/2026)



PRODUITS BÉNÉFICIANT DE L'ÉCOLABEL PÊCHE DURABLE



(RUP) - PRODUITS ISSUS DE 9 RÉGIONS ULTRAPHÉRIQUES À L'UE

(Açores, Madère, Canaries, Guadeloupe, Guyane, Martinique, La Réunion, Mayotte, Saint-Martin)

PRODUITS ISSUS DU COMMERCE ÉQUITABLE

PRODUITS PORTANT LA MENTION « FERMIER » OU « PRODUIT DE LA FERME » OU « PRODUIT À LA FERME »



PRODUITS ISSUS DES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX (PAT)

Deux catégories sont laissées à la libre appréciation de l'acheteur

PRODUIT ACQUIS SUIVANT DES MODALITÉS PRENANT EN COMPTE LES COÛTS IMPUTÉS AUX EXTERNALITÉS ENVIRONNEMENTALES LIÉES AU PRODUIT PENDANT SON CYCLE DE VIE

(production, transformation, conditionnement, transport, stockage, utilisation).

Comme par exemple les produits labellisés



PRODUITS ÉQUIVALANT AUX PRODUITS BÉNÉFICIANT DE CES SIGNES, MENTIONS OU LABELS

Comme par exemple



VOUS AUSSI FAITES LE CHOIX BLEU-BLANC-COEUR VOTRE REPÈRE POUR BIEN MANGER



ÉCONOMIE VERTUEUSE

Créer de la valeur
pour nos agriculteurs
et nos territoires
avec des produits
accessibles à tous



ENVIRONNEMENT

De la diversité
dans nos champs
pour optimiser
la vie des sols et
l'empreinte carbone
de nos aliments

TRANSPARENCE

Une filière tracée
et contrôlée
du champ à l'assiette
(audits, analyses...)



BLEU BLANC COEUR



Pour la Terre, les animaux
et les hommes

SANTÉ ANIMALE

Améliorer la santé
des animaux par
leur alimentation



ALIMENTATION SAINE

Bien manger grâce
à des produits alliant
qualité nutritionnelle,
plaisir et équilibre



ILS TÉMOIGNENT



Corinne Saudreau
Infirmière
Micronutritionniste (78)

« Depuis plusieurs années, je recommande à mes patients de consommer des produits Bleu-Blanc-Cœur pour leurs qualités nutritionnelles avérées. »



Pascal Paquier
Éleveur de veaux
CEVAP (85) et 

« En apportant une alimentation 100 % française, équilibrée et diversifiée à nos animaux, nous nous assurons de leur bonne santé. C'est aussi la garantie d'offrir des produits sains, tendres et pleins de saveur aux consommateurs ! »



Pierre Christ
Consommateur (35)

« Consommer Bleu-Blanc-Cœur c'est investir pour préserver ma santé, celle de l'animal qui me nourrit et faire un geste pour la planète qui m'accueille. Un acte que je pense noble, efficace et responsable. »

WWW.BLEU-BLANC-COEUR.ORG

DS RESTAURATION EST CERTIFIÉ MSC

LE MSC EN BREF

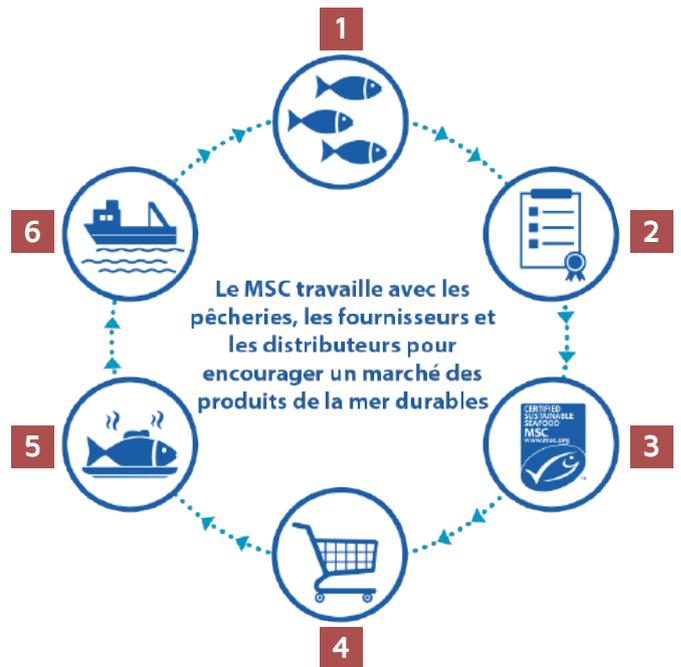
- **CRÉATION**
1997 par WWF et Unilever.
Indépendant depuis 1999.
- **SIÈGE SOCIAL**
Londres.
- **STATUT**
Organisation non gouvernementale. Plus de 200 employés dans le monde. Présence dans 30 pays et sur 5 continents.
- **FRANCE**
Création du bureau français en 2009.
Basé à Paris – 10 employés.

MISSION ENVIRONNEMENTALE

Lutter contre la surpêche et préserver les écosystèmes marins en encourageant l'ensemble des pêcheurs et la filière des produits de la mer à adopter des pratiques durables.

NOS ACTIONS

- Programme de certification environnementale des pêcheries durables.
- Accompagnement des améliorations de pratique de pêche.
- Un label qui permet aux consommateurs de choisir des produits de la mer pêchés durablement.
- Campagnes de sensibilisation du grand public aux enjeux de la pêche durable avec la Semaine de la pêche et de l'aquaculture responsables chaque année en février.



- 1 Les pêcheries répondant aux indicateurs de durabilité sont certifiées par des organismes indépendants.
- 2 La chaîne de garantie d'origine assure que seuls les produits provenant d'une pêcherie certifiée sont vendus avec le label.
- 3 Les consommateurs privilégient les produits de la mer labellisés dans leurs achats.
- 4 La demande pour les produits de la mer certifiés augmente.
- 5 Un nombre croissant de pêcheries améliorent leurs pratiques et s'engagent dans l'évaluation selon le cahier des charges environnemental du MSC.

PROGRAMME DE CERTIFICATION ET DE LABELLISATION MSC

SAUVAGE DURABLE TRAÇABLE



PRODUITS DURABLES

- RÉFÉRENTIEL PÊCHERIE
- STOCK DE POISSON EN BONNE SANTÉ
 - MINIMISATION DES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX
 - GESTION TRANSPARENTE, RÉACTIVE ET EFFICACE

PROGRÈS ENVIRONNEMENTAUX

2 225 AMÉLIORATIONS APPORTÉES PAR LES PÊCHERIES CERTIFIÉES MSC AU 31 MARS 2023
106 PROJETS FINANCÉS PAR LE MSC DANS LE CADRE DE L'OSF (FONDS D'APPEL POUR LA PÊCHE DURABLE) DEPUIS SA CRÉATION EN 2020 À HAUTEUR DE 4,66 MILLIONS D'EUROS



INDÉPENDANCE

CERTIFICATION PAR DES ORGANISMES INDÉPENDANTS, IMPARTIAUX ET ACCRÉDITÉS



SCIENCE

CRITÈRES SCIENTIFIQUES MESURABLES SUIVI D'IMPACTS ET SURVEILLANCE



TRANSPARENCE

GOUVERNANCE MULTIPARTITE ÉVALUATIONS PARTICIPATIVES - RAPPORTS DE CERTIFICATION PUBLICS



PÊCHE



16% DES CAPTURES MONDIALES CERTIFIÉES
= 550 PÊCHERIES CERTIFIÉES, SOIT 15MT
19% DES CAPTURES FRANÇAISES
= 12 PÊCHERIES CERTIFIÉES, SOIT 100 000T



PRODUITS TRAÇABLES RÉFÉRENTIEL CHAÎNE DE GARANTIE D'ORIGINE

TOUS LES ACTEURS SONT CERTIFIÉS POUR GARANTIR QUE LE PRODUIT LABELLISÉ PROVIENT BIEN D'UNE PÊCHERIE CERTIFIÉE DURABLE MSC.



MARCHÉS



PRÈS DE 21 000 PRODUITS MSC AU NIVEAU MONDIAL (+2% EN UN AN)
PLUS DE 2 300 PRODUITS MSC EN FRANCE (+1% EN UN AN)

NOTORIÉTÉ



1 FRANÇAIS SUR 2 RECONNAÎT LE LABEL MSC

SOURCE: ÉTUDE GLOBESCAN 2022

DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTÉINES ET MENUS VÉGÉTARIENS

QUE DIT LA LOI ?

• LES SOURCES DE PROTÉINES DOIVENT ÊTRE DIVERSIFIÉES

Pour toutes les restaurations depuis le 1^{er} janvier 2024, les gestionnaires des restaurants de + de 200 couverts sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.

• MENU VÉGÉTARIEN HEBDOMADAIRE

Tous les restaurants collectifs scolaires (publics ou privés), de la maternelle au lycée, sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien.

Par ailleurs, le menu végétarien doit s'insérer dans un plan alimentaire respectueux des exigences relatives à la qualité nutritionnelle.

• OPTION VÉGÉTARIENNE QUOTIDIENNE

À partir du 1^{er} janvier 2023, les restaurants collectifs de l'État, les établissements publics et les entreprises publiques nationales doivent proposer une option végétarienne quotidienne, dès lors qu'ils proposent habituellement un choix multiple de menus.

COMMENT PROPOSER UNE ASSIETTE VÉGÉTARIENNE ÉQUILIBRÉE ET GOURMANDE ?

Qu'est-ce qu'un menu végétarien ?

Il s'agit d'un menu (toutes les composantes) sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer. Il peut cependant comprendre des protéines animales (œufs, produits laitiers). Les alternatives protéiques utilisées peuvent être les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...), les céréales (blé, riz, boulgour...), les œufs et/ou les produits laitiers.

 **IDÉE RECETTE**



Burger printanier par

HARi&Cø
Pain de seigle

Les légumineuses sont une source excellente de protéines. Nous vous proposons une gamme de produits Hari&co à base de pois, pois chiche, lentille origine France issus de l'agriculture biologique.

Restituez la galette de lentilles sur une plaque graissée au préalable à 240 °C chaleur mixte 20 %, environ 8 minutes.

Pour la gourmandise du burger, vous pourrez ajouter :

- un pesto d'épinard ou une purée de carotte légère au cumin,
- des crudités en lamelles (radis, tomate...) et de la salade,

tout cela dans un pain burger de votre choix... à servir avec des frites de patate douce !





IDÉE RECETTE

Parmentier de céréales et tajine de légumes



- Réchauffer la poêlée tajine de légumes aux abricots express et la disposer dans les moules à gratin.
- Mélanger des grains de maïs à du riz cuit et/ou du boulgour cuit et lier avec de l'huile d'olive.
- Assaisonner et répartir la préparation sur la poêlée tajine.
- Ajouter un filet de miel et parsemer d'emmental.
- Passer quelques minutes au four pour remettre à température avant de servir.



IDÉE RECETTE

Omelette tout simplement

Les ovoproduits peuvent être des alliés économiques pour votre plat végétarien.

- En omelette avec des cuitités et des céréales
- Dur en bowl complet avec légumineuse, crudités, cuitités et céréales
- Dans toutes vos créations : cakes salés aux légumes, clafoutis, tartes salées...



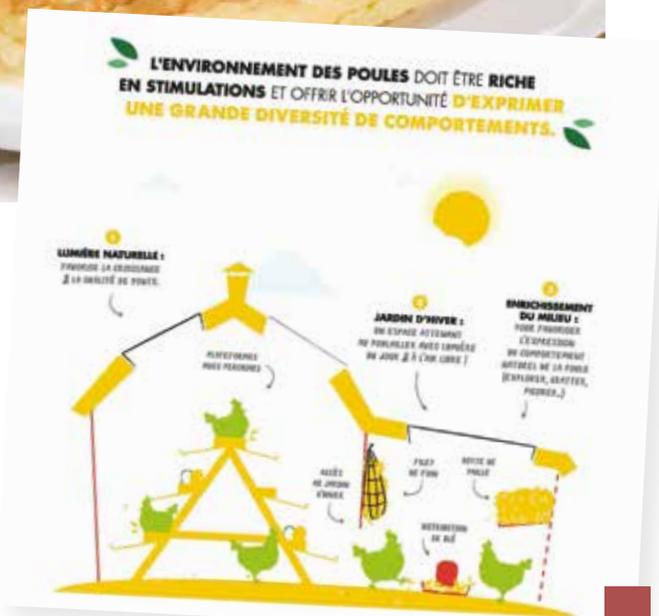
COCOTINE
L'ŒUF AU CŒUR DE LA CUISINE

PROPOSE DES OVOPRODUITS ISSUS D'ŒUFS DE POULE ÉLEVÉE AU SOL « MIEUX-ÊTRE ANIMAL »

Cocotine est une marque engagée respectant le bien-être animal. Cocotine s'engage à arrêter l'œuf de poule en cage en accompagnant les producteurs dans cette transition.

Poules élevées au sol « mieux-être animal », c'est quoi ?

C'est le meilleur compromis entre accessibilité et bien-être animal.



DS RESTAURATION VOUS ACCOMPAGNE AU QUOTIDIEN

TRAVAILLER DES PRODUITS SURGELÉS : PLUSIEURS PROCESS DE RESTITUTION

QUE DIT LA RÉGLEMENTATION ?

La décongélation des aliments et plats préparés implique la mise en place d'une procédure stricte pour assurer l'intégrité sanitaire des denrées. Le respect de la réglementation HACCP en matière de décongélation est d'autant plus important en restauration collective.

Protocole de décongélation en restauration collective

Il y a trois méthodes de décongélation possibles. Le choix dépend de la nature du produit et du traitement immédiat de l'aliment décongelé.

La décongélation peut être réalisée :

- Dans une enceinte froide, à une température située entre 0 et 3 °C ;
- Par cuisson
- Par remise en température par micro-ondes sans décongélation préalable.

Un aliment décongelé peut être conservé entre 24 et 72 h à bonne température en enceinte froide.

En revanche, lorsqu'il est décongelé au micro-ondes, il doit être immédiatement utilisé.

Il est impératif que **les denrées soient correctement étiquetées**, et qu'elles soient stockées à une température dirigée positive.

LES CONSEILS DU CHEF

Pour des tartes croustillantes

N'hésitez pas à passer au four les tartes aux fruits (fruits jaunes principalement : pomme, poire, abricot, mirabelle...) sans décongélation préalable.

Les fonds de pâte retrouveront toute leur crouillance.

10-15 minutes à 180 °C.



DES CUISSONS ADAPTÉES À VOTRE ORGANISATION

LES CUISSONS BASSE TEMPÉRATURE

La cuisson à basse température est une méthode qui consiste à cuire les aliments en les maintenant de façon constante et longtemps entre 65 °C et 80 °C.

Préservant la texture, les saveurs et les bienfaits des aliments, la cuisson basse température est idéale pour certaines viandes comme paleron de bœuf, rôti de porc, jarret...



Nos conseillers culinaires ont créé pour vous des programmes de cuissons basse température.

À télécharger directement sur votre four ou sauteuse multifonction.



LES CONSEILS DU CHEF

Les cuissons lentes effectuées la nuit

Avec l'accord de votre administration et dans le cadre d'un process validé, les cuissons de nuit sont des alliées du quotidien.

- Cela permet des économies d'énergie.
- Votre appareil est libéré en journée pour d'autres cuissons.
- Vos équipiers sont disponibles pour faire d'autres choses : pas de surveillance, pas de mobilisation sur un poste.

Alors programmez vos fours et/ou sauteuses multifonctions !

LES ASTUCES DU CHEF

*Pour des sauces
savoureuses
sans utiliser
de fonds !*

- Cuisson vapeur de champignons de Paris surgelés
Récupérez le jus des champignons, il servira de base de sauce goûteuse et économique.
- Cuisson vapeur de dos de cabillaud surgelés avec base aromatique de votre choix
Récupérez le jus de cuisson, il sera une base de sauce goûteuse et économique.



La gamme
Profilets
en vidéo



GAMME Profilets

DS Restauration a mis au point une gamme de poissons élaborés haut de gamme disponible panée, meunière ou céréale.

TECHNOLOGIE : PORTIONS FORMÉES DE FILETS

Les portions sont conformées à haute pression pour donner la forme attendue. Les fibres et la texture du poisson sont préservées.

Les Profilets sont formés pour être faciles à mettre en barquette.

LA BASE POISSON EST COMPOSÉE À 100 % DE FILETS DE POISSON

- Simple congélation ou surgelé mer.
-  Issu de pêche durable labellisée MSC.
-  Sans arêtes.
- Sans additif, sans polyphosphate.

LE PRODUIT FINI EST ÉLABORÉ EN BRETAGNE DANS UN CAHIER DES CHARGES STRICT

-  Cuit à cœur (utilisable en liaison différée).
-  Garanti sans huile de palme, sans matières grasses hydrogénées.
- Sans conservateur.
- Sans arôme.
-  P/L > 2 qui donne une fréquence de service 4/20 mini.
- Se conserve 72 h entre 0 et 4 °C avant mise en œuvre (si besoin).



Nos conseillers culinaires ont créé pour vous des programmes de restitution des Profilets.

À télécharger directement sur votre four.

70 G



100 G



120 G



LES CONSEILS DU CHEF

Pour un produit croustillant à l'extérieur...

Temps donné pour un four plein

- 1 - Préchauffage four mixte 270 °C 100 % d'humidité 2 min.
- 2 - Cuisson en mixte 250 °C 50 % d'humidité 7 min environ.
- 3 - Cuisson en four sec 250 °C aura ouvert 4 min environ.



CONSTRUIRE DES MENUS ADAPTÉS

DS RESTAURATION VOUS ACCOMPAGNE
DANS LA CRÉATION DE VOS PLANS MENUS

Sur notre fiche technique vous retrouvez l'ensemble des informations nécessaires :

LES « PLUS PRODUIT »
BIEN EN ÉVIDENCE

LA MARQUE

Les fiches techniques sont mises à jour en permanence et disponibles en ligne sur notre site internet.

Créez un compte sur notre site directement pour votre diététicienne/nutritionniste.

09873 - TARTE POMME PREDEC 10P 750G Q **SURGELE** **FICHE TECHNIQUE** **DS**

Tarte aux pommes x 10

Produit
pâte au beurre
sans colorants ni aromes artificiels
sans huile de palme

Remise en œuvre
Sortir le produit surgelé de son emballage et le démouler. Laisser décongeler 5 à 6 heures au réfrigérateur ou réchauffer 10 minutes au four à 180-200°C.

Informations produit
 - PUR BEURRE
 - SANS CONSERVATEURS
 - SANS COLORANTS
 - SANS AROMES ARTIFICIELS
 - SANS GÉLATINE
 - GARANTI SANS HUILE DE PALME

Caractéristiques techniques
Conditionnement: Carton de 10 x 1 pièce
Calibre: 750 g, Ø 24,5 cm
Poids net CT: 7,5 KG
UF UVC/ Carton: PC 10
Conservation: -18°C
DLUO: 18 mois
Conservation après décongélation en froid positif: 48 heures

Autres informations
Un fond de pâte sucrée beurre, garni d'une compote de pommes sur laquelle sont disposées des lamelles de pommes fraîches. Produit cuit, nappé, surgelé, découpé en 10 parts. Origine France pour les pommes, la compote de pommes, la farine de blé, le sucre et les oeufs entiers (catégorie plein air). Riche en pommes 58%. Diamètre 24,5 cm.

Informations produit
Ingrédients
Pommes 39%, compote de pomme (purée de pommes (minimum 18%), sucre) 21%, farine de blé, sucre, nappage (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant : pectines E440, acidifiant : acide citrique E330), beurre, eau, oeufs entiers, fibre d'agrumes, sel.

Allergènes
Présence : Gluten, Oeufs, Produits Laitiers et dérivés
Traces : Fruits à Coques

Caractéristiques techniques
Nutrition

Valeurs énergétiques	kJ	888
	kcal	212
Protéines		2,9 g
Lipides		3,9 g
Acides Gras Saturés		2,4 g
Glucides		40 g
Sucres		24 g
Sel		0,21 g
Sodium		0,084 g

Infos microbologiques

Flora aérobie mésophile	< 100 000
E.Coli	< 10
Bacillus cereus	< 100
Staphylocoques aureus	< 100
Levures	< 1000
Moisissures	< 1000
Salmonelle	abs/25g
Listeria	abs/25g

Infos GEMRCN
Critère / Famille : Desserts < 20g sucres / < 150mgG
Codes EAN
UVC 01612120098736
Carton 13612120098733

LISTE D'INGRÉDIENTS COMPLÈTE

LISTE DES ALLERGÈNES LE CAS ÉCHÉANT

VALEURS NUTRITIONNELLES COMPLÈTES

FRÉQUENCES DE SERVICE

DS RESTAURATION VOUS PROPOSE DES PLANS MENUS CHAQUE MOIS

Chaque mois, nous chargeons un nutritionniste spécialiste de la collectivité de mettre au point deux plans menus.

- Pour la cible « enfants de + de 3 ans, adolescents, adultes et personnes âgées en cas de portage à domicile » : un plan menu de 20 déjeuners consécutifs
- Pour la cible « personnes âgées en institution ou en structure de soins » : un plan menu de 3 repas par jour sur 20 jours consécutifs

Des outils à disposition pour créer vos menus.

Ces menus sont consultables chaque mois sur l'appro et téléchargeables sur notre site internet.

PLANNING NUTRITIONNEL

LES JEUNES
 LUNDI: 1. Pain, 2. Omelette, 3. Pommes, 4. Yaourt, 5. Fruit
 MARDI: 1. Pain, 2. Omelette, 3. Pommes, 4. Yaourt, 5. Fruit
 MERCREDI: 1. Pain, 2. Omelette, 3. Pommes, 4. Yaourt, 5. Fruit
 JEUDI: 1. Pain, 2. Omelette, 3. Pommes, 4. Yaourt, 5. Fruit
 VENDREDI: 1. Pain, 2. Omelette, 3. Pommes, 4. Yaourt, 5. Fruit
 SAMEDI: 1. Pain, 2. Omelette, 3. Pommes, 4. Yaourt, 5. Fruit
 DIMANCHE: 1. Pain, 2. Omelette, 3. Pommes, 4. Yaourt, 5. Fruit

LES AGÉS
 LUNDI: 1. Pain, 2. Omelette, 3. Pommes, 4. Yaourt, 5. Fruit
 MARDI: 1. Pain, 2. Omelette, 3. Pommes, 4. Yaourt, 5. Fruit
 MERCREDI: 1. Pain, 2. Omelette, 3. Pommes, 4. Yaourt, 5. Fruit
 JEUDI: 1. Pain, 2. Omelette, 3. Pommes, 4. Yaourt, 5. Fruit
 VENDREDI: 1. Pain, 2. Omelette, 3. Pommes, 4. Yaourt, 5. Fruit
 SAMEDI: 1. Pain, 2. Omelette, 3. Pommes, 4. Yaourt, 5. Fruit
 DIMANCHE: 1. Pain, 2. Omelette, 3. Pommes, 4. Yaourt, 5. Fruit



Réf. : 03407
 Pavé de poisson
 blanc à la bordelaise



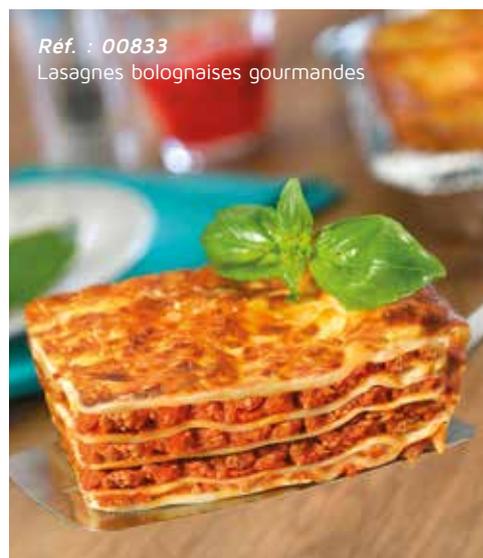
DS RESTAURATION, ENGAGÉ DANS UNE DÉMARCHE « CLEAN LABEL »

DS Restauration s'engage avec ses fournisseurs dans une démarche « Clean Label » : des recettes simples dans lesquelles les additifs sont éliminés, réduits ou substitués au maximum.

Chez DS Restauration, un produit Clean Label est caractérisé par une composition :

- sans additifs (ou avec additifs clean dont les effets sont inoffensifs ou non prouvés néfastes sur l'organisme)
- sans gélatine animale
- sans huile de palme ou avec une huile de palme certifiée RSPO
- avec des matières grasses non hydrogénées.

Pour exemple, nous avons complètement retiré de nos produits l'additif E621 correspondant au glutamate monosodique utilisé comme exhausteur de goût.



Réf. : 00833
 Lasagnes bolognaises gourmandes

Réf. : 08030 – Tarte au chocolat x 10



L'ensemble de ces indications sont clairement précisées sur nos fiches techniques et mises en avant par des pictogrammes.

CE TRAVAIL AVEC NOS FOURNISSEURS A ÉTÉ ENTREPRIS EN PROFONDEUR DEPUIS 2018, AUJOURD'HUI NOUS ARRIVONS À REVOIR ET PASSER « CLEAN LABEL » + DE 40 RECETTES PAR AN.

LIMITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE : DS RESTAURATION VOUS ACCOMPAGNE

DES LIVRAISONS ADAPTÉES À VOS BESOINS

Dans vos établissements, la source de gaspillage est double : dans la cuisine et dans le restaurant.

Au quotidien, DS Restauration vous aide à limiter le gaspillage dans votre cuisine. Nous sommes l'un des seuls distributeurs du marché à déconditionner les produits dans la plus petite unité possible.

Ainsi, nous vous livrons la quantité la plus juste et vous aidons à optimiser vos stocks et à limiter les pertes le plus possible.

Il est primordial de vous assister dans la lutte anti-gaspillage que vous menez dans vos cuisines. Ne gérez plus les produits non utilisés car achetés en trop grandes quantités :

- les légumes sont vendus x 2,5 kg et non au carton de 10 kg,
- les tartes et gâteaux sont vendus à l'unité
- les viandes surgelées ou fraîches (rôtis, gigots...) sont vendues à l'unité
- etc.



COMMUNIQUER ET SENSIBILISER POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE

Pour limiter le gaspillage dans votre restaurant, vous devez communiquer vers vos convives et les sensibiliser à la réduction du gaspillage.

Pour cela, vous pouvez organiser des semaines d'action :

- Vous communiquez en amont de la semaine choisie et tous les jours de cette semaine
- Vous pesez les déchets et affichez les résultats tous les jours dans le restaurant

Plusieurs temps forts annuels peuvent être choisis pour caler ces semaines d'action :

- Semaine du développement durable en avril
- Semaine du goût en octobre
- Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire en octobre
- Semaine européenne de réduction des déchets en novembre
- etc.

POUR VOUS AIDER, DS RESTAURATION A CRÉÉ UN KIT « ANTI-GASPILLAGE » COMPOSÉ D'UNE AFFICHE DE SENSIBILISATION ET D'UNE AFFICHE « TABLEAU BLANC » POUR LES ACTIONS DE PESÉE.

LIMITER LE GASPILLAGE
C'EST PROTÉGER LA PLANÈTE
ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

4 X plus de gaspillage au restaurant qu'à la maison

Dans le monde, 1/3 des aliments produits est jeté = 250 km³ d'eau pour produire ces aliments = 3 X le volume d'eau du lac Léman gaspillé !

QUANTIFIER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE PAR JOUR ET PAR CONVIVE

ENSEMBLE, PRENONS CONSCIENCE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Date	Nombre de convives	Résultats

offert par votre partenaire

CRÉEZ DE L'ANIMATION DANS VOTRE RESTAURANT

DS Restauration vous accompagne pour animer vos repas, dynamiser votre offre et créer des ambiances de repas variées et originales.

DANS LE SUPPORT REPAS À THÈME

Vous trouverez plusieurs sélections de produits s'inscrivant dans des thématiques variées.

Avec votre interlocuteur DS Restauration, vous mettez au point votre menu sur le thème retenu. Pour décorer votre restaurant, nous pourrions vous offrir de la décoration sur le thème (ballon, guirlande, affiche, etc.).



CRÉEZ DE L'ANIMATION DANS VOS CUISINES

ÉCHANGEONS, PARTAGEONS ET INVENTONS ENSEMBLE !

Nos équipes de conseillers culinaires peuvent répondre à vos besoins en terme de formations et/ou découverte de produits.

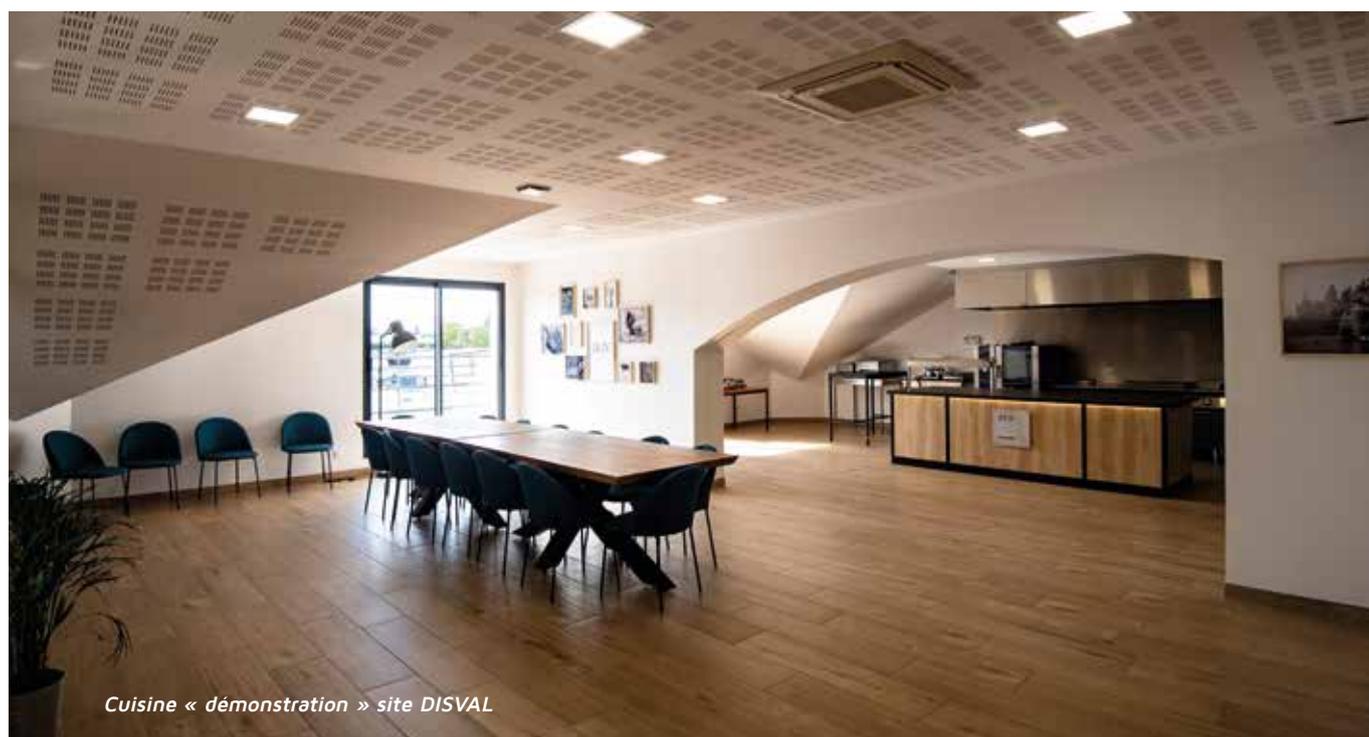
Nous pouvons organiser, avec vos équipes, des rencontres pour travailler autour de produits.

Ces rencontres peuvent avoir lieu dans votre établissement. Nous avons aussi la possibilité de vous recevoir dans nos dépôts.

Nous pouvons mettre à votre disposition nos cuisines professionnelles.

Nous pouvons solliciter à cette occasion des fournisseurs, des formateurs, des acteurs de notre marché (Bleu Blanc Cœur par exemple...).

N'HÉSITEZ PAS À NOUS FAIRE PART DE VOS ATTENTES !



Cuisine « démonstration » site DISVAL

Partenaire de la restauration collective



ma-cantine.agriculture.gouv.fr

UN OUTIL POUR VOUS ACCOMPAGNER,
VOUS AUTOÉVALUER, POSER VOS QUESTIONS.

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 300 000 € - SIREN 546 850 231

DS ARMORIQUE

PA de La Gaultière
rue de La Gaultière
35220 Châteaubourg

Tél. : **02 23 37 18 50**
Fax : 02 23 37 60 38

DISVAL

47, rue du Clos Renard/BP 21
45110 Châteauneuf-sur-Loire

Tél. : **02 38 46 83 80**
Fax : 02 38 58 60 75

SOCIÉTÉ D'EXPLOITATION DES SURGELÉS DISVAL ET DS RHÔNE-ALPES SAS
SAS au capital de 469 600 € - SIREN 340 670 777

DS RHÔNE-ALPES

405, rue André Turcat
42160 Andrézieux-Bouthéon

Tél. : **04 77 34 07 75**
Fax : 04 77 47 58 19

FRESCA

ZAC Val Vert - Croix Blanche
6, rue de la Butte au Berger
91220 Le Plessis-Pâté

Tél. : **01 64 54 54 00**
Fax : 01 60 10 07 88

FRESCA SAS au capital de 830 000 €
SIREN 582 056 503

RETROUVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX



www.ds-restauration.com



LE TRI
+ FACILE



BAC
DE TRI

