



Cuisine centrale

Préparation de repas
et de plateaux repas



Conditionnement en barquette polypropylène



Unités de cuisson vapeur



Plus de 1600 repas préparés par jour

Plus de 1600 repas par jour

Notre cuisine centrale est une unité de production préparant plus de 1600 repas par jour à destination des cantines, des personnes âgées, des restaurants d'entreprise, des collectivités locales.

Notre restaurant «Les 3 sabots» et notre service traiteur sont également à votre disposition pour vos besoins spécifiques.

Une démarche HACCP

Soucieux de la qualité et de l'hygiène de nos productions, notre cuisine centrale répond aux exigences de la **norme HACCP** sur l'ensemble de la chaîne de préparation.

Par sa conception et ses aménagements, elle permet la progression continue et rationnelle dans l'espace des différentes opérations élémentaires conduisant à l'élaboration des produits finis. Le principe de la «**marche en avant**» est ainsi respecté. Elle fonctionne en **liaison froide**.

Une livraison journalière

Les repas préparés sont conditionnés en barquettes polypropylène, multi-portions, thermoscellées et dûment étiquetées.

Les repas sont ensuite acheminés par **camion frigorifique** (agrément sanitaire et techniques renouvelés régulièrement).

Une alimentation équilibrée et variée

Nos diététiciens travaillent quotidiennement sur l'équilibre et la variété des repas.

Des menus à thèmes sont également proposés régulièrement, permettant la découverte de nouveaux aliments ou de nouvelles façons de cuisiner.

L'utilisation de produits BIO

En relation directe avec notre atelier de production maraîchère, nos plats sont en partie cuisinés à partir de produits biologiques, répondant ainsi aux objectifs d'intégration de 20% de produits biologiques, obligatoire dans la restauration collective d'ici 2012.

Un service adapté à chacun

Un équipement de pointe allié à un personnel qualifié nous permet de proposer une large gamme de prestations, de la livraison de plateaux repas (froids ou à réchauffer), à la gestion de cuisines d'entreprises.

Prévus par la loi, la sous-traitance avec les secteurs adaptés et protégés offre aux entreprises de 20 salariés et plus la possibilité de remplir une partie de leur obligation d'emploi de personnes handicapées.



Ateliers du Littoral Dunkerquois

13 Rue Gaerner Straete - 59760 GRANDE SYNTHE

Tél : 03 28 58 01 40 - Fax : 03 28 21 28 48

aldgs@papillonsblancs-dunkerque.fr

<http://www.papillonsblancs-dunkerque.fr>

