



ANAIS ENTREPRISE RESTAURATION

Agir pour Notre Société

NOS PRESTATIONS

■ Elaboration des menus

Menus construits selon le GEMRCN (Groupement d'Études des Marchés de la Restauration Collective et Nutrition)

Des recettes naturelles et maison qui respectent la saisonnalité.

- Compotes aux fruits sans sucres ajoutés
- Potages de légumes
- Pâtisseries salées et sucrées
- Purées de légumes

Des recettes familiales de saison (poulet rôti, pot-au-feu, gâteaux au yaourt, riz au lait, ...)

Des plats végétariens cuisinés pour une démarche écoresponsable. Des produits bio en circuit court.

■ Démarche HACCP

Suivi et contrôle dématérialisés de la production
Formation sécurité alimentaire, conseils

■ Production des repas

- Recettes élaborées à partir de produits bruts
- Procédés de fabrication
- Cuissons à basse température
- Légumes locaux issus de notre légumerie

■ Prestation traiteur

- Confection de plateaux repas à destination des entreprises
- Confection de buffets
- Cocktails dînatoires
- Mise à disposition de denrées
- Livraison de repas en liaison froide



NOS ENGAGEMENTS

Réactivité ■ Compétitivité ■ Disponibilité
Expertise



■ Des partenaires locaux



CHIFFRES CLÉS

- Une Entreprise Adaptée animée par une équipe passionnée
- **28 collaborateurs** dont **71%** en situation de handicap
- Capacité : **3500 repas / jour**



CONTACT

Virginie BIDAULT - Responsable de production -
ANAIS Entreprise - 02 33 80 30 72
vbidault@fondation-anais.org

Entreprise Adaptée ANAIS - Cuisine Centrale du Grand Ouest
Rue de l'Expansion - Z.A.T. du Londeau - 61000 CERISÉ

Fondation ANAIS

Métropole 19 - 134/140 rue d'Aubervilliers - 75019 PARIS

www.fondation-anais.org