



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
- Production de repas à textures modifiées, livrés « clés en mains »
- Procédés de fabrication adaptés
- Cuissons longues à basse température
- Cuisson sous-vide à juste température
- Légumes normands issus de notre légumerie
- Matériel de pointe



■ 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

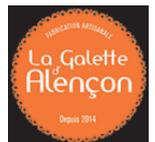


NOS ENGAGEMENTS

Réactivité ■ Compétitivité ■ Disponibilité
Expertise



■ Des partenaires locaux



CHIFFRES CLÉS

- 2 Entreprises Adaptées animées par des équipes passionnées formées en continue
- **Cerisé : 28 collaborateurs dont 71% en situation de handicap**
- **Jouy-le-Moutier : 19 collaborateurs dont 73% en situation de handicap**
- **Capacité : 2 x 3500 repas / jour**
- **40% de repas thérapeutiques dont les textures modifiées**
- **70% de légumes frais provenant de notre légumerie**
- **100% de viandes fraîches normandes en circuit court**

Entreprise Adaptée ANAIS - Cuisine Centrale de Jouy-le-Moutier

31, rue des Valancherds - 95280 JOUY LE MOUTIER

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

CONTACT

Riccardo COMOTTI - Responsable de la cuisine de

JLM - ANAIS Entreprise - 01 34 48 22 51

rcomotti@fondation-anais.org

Virginie BIDAULT - Responsable de production -

ANAIS Entreprise - 02 33 80 30 72

vbidault@fondation-anais.org