



# ANAIS ENTREPRISE RESTAURATION

Agir pour Notre Société

## NOS PRESTATIONS

### ■ Elaboration des menus

#### Cuisine spécialisée dans le secteur du médico-social

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.

- Purées de fruits maison sans sucres ajoutés
- Potages de légumes maison
- 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



## NOS ENGAGEMENTS

- Réactivité
- Compétitivité
- Disponibilité
- Expertise



# CHIFFRES CLÉS

- Une Entreprise Adaptée de **1000 m<sup>2</sup>** animée par une équipe passionnée formée en continue
- **19 collaborateurs** dont **73%** en situation de **handicap**
- Capacité : **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 Valanchards – 95280 JOUY LE MOUTIER

Métropole 19 – 134/140 rue d'Aubervilliers – 75019 PARIS  
[www.fondation-anais.org](http://www.fondation-anais.org)

## CONTACT

**Riccardo COMOTTI** – Responsable de la cuisine –  
ANAIS Entreprise – 01 34 48 22 51  
[rcomotti@fondation-anais.org](mailto:rcomotti@fondation-anais.org)