

Référentiel restauration de la cuisine centrale La Tournette

Pour une alimentation de qualité, qui respecte la planète

1 C'est quoi un référentiel ?

C'est un document pour montrer tout ce que la cuisine centrale fait pour préparer des bons repas.

Par exemple, la cuisine utilise des produits de saison, et favorise les produits de notre région ou français...

Sodexo et l'AAPEI Epanou ont écrit ce document.

Sodexo est une entreprise qui aide la cuisine centrale à bien fonctionner.



2 A quoi sert ce référentiel ?

Ce document sert à :

- réunir plaisir de manger et repas équilibré,
- adapter les menus en écoutant l'avis des personnes accueillies,
- favoriser le fait maison, les produits frais, régionaux ou français et de qualité,
- respecter les conseils liés à l'alimentation pour rester en bonne santé.

3 Quelques exemples :

La cuisine centrale travaille uniquement avec des **entreprises qui respectent les animaux**.

La cuisine utilise des **produits de la mer** avec le **logo pêche responsable**. Ce logo veut dire que la pêche respecte l'environnement.



4 Comment lire ce document ?

Vous pouvez lire et télécharger ce document en entier :

- sur le **site de l'AAPEI Epanou** :

<https://epanou.org/etablissements-services/esat-le-parmelan/>

- ou en **scannant ce QR code** avec votre téléphone portable.



Bonne lecture !

