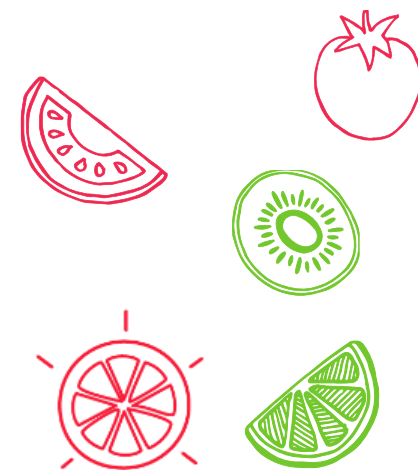




LA CULINAIRE
DES PAYS DE L'ADOUR
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ



La Culinaire des Pays de l'Adour

De la modernité en cuisine

Une légumerie pour travailler les légumes frais

Des équipements de dernière génération pour notre brigade de cuisiniers

Un agencement ergonomique pour garantir la sécurité de nos équipes et des prestations

Un engagement développement durable continu

Barquettes
100%
compostables

Une maîtrise
des énergies

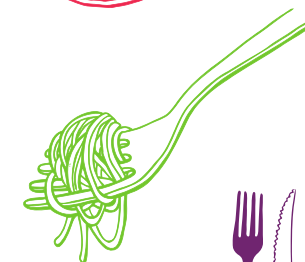
FIERS DE NOS VALEURS

GÔÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Transmettre notre passion

Partager et sensibiliser

Travailler pour l'avenir



Fiche d'identité

NOTRE CUISINE

Travaux de rénovation 2023

PRODUCTION ACTUELLE

7800 repas

CAPACITE DE PRODUCTION

10 500 repas / jour

UNE ÉQUIPE SPÉCIALISÉE

Un savoir faire culinaire renforcé

Un groupe stable de 29 personnes

Une maîtrise qualité / hygiène / sécurité

135 clients livrés chaque jour sur 4 départements:

- ✓ Pyrénées Atlantiques
- ✓ Hautes Pyrénées
- ✓ Landes
- ✓ Gers



LE MANIFESTE

Nous transmettons
chaque jour le plaisir
du goût, du partage et
de la proximité.

NOUS SOMMES SCOLAREST.



Scannez-moi
pour visionner le manifeste

LE GOÛT

Nous transmettons le plaisir du goût aux jeunes générations et nous cuisinons pour que la jeunesse prenne plaisir à manger de façon équilibrée et responsable.



LE PARTAGE

Nous contribuons au plaisir du partage et du vivre ensemble.

LA PROXIMITÉ

Nous encourageons le plaisir d'agir pour la planète et nous contribuons à créer une société durable pour le plaisir des générations futures.



DES REFERENCES



40

Département des Landes



Saint-Vincent-de-Paul

Landes - Nouvelle-Aquitaine



VILLE DE
ROQUEFORT

Landes - Nouvelle-Aquitaine



Heugas. Sur le chemin de l'école...

Landes - Nouvelle Aquitaine



SAINT-PANDELON



Bascons

"Bielh mes tenden hardit"

Landes - Aquitaine

UCPa

64

Département des Pyrénées Atlantiques



ORTHEZ
Sainte-Suzanne



Mazerolles

65

Département des Hautes-Pyrénées



Barbazan débat



adour
madiran

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES



COTEAUX DU
VAL D'ARROS
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES



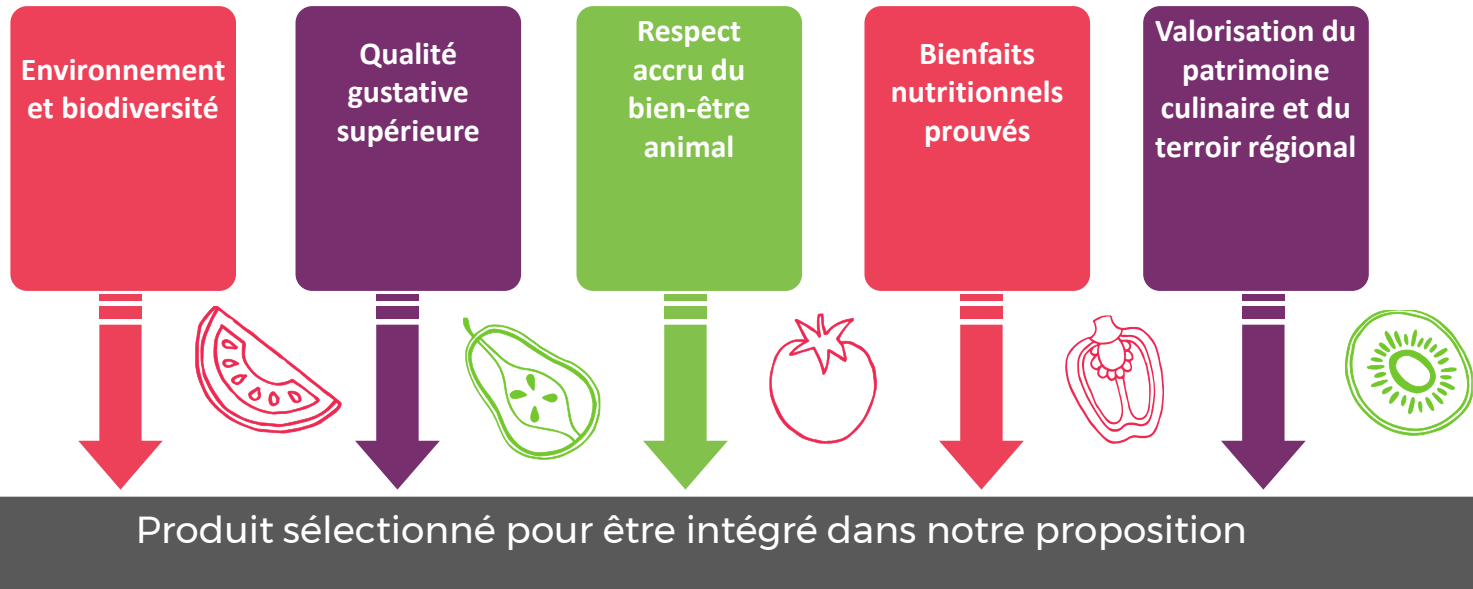
LA CULINAIRE
DES PAYS DE L'ADOUR

GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RECHERCHER DES PRODUITS LOCAUX DE QUALITE

Privilégier le circuit court

L'intérêt est double : valoriser le savoir-faire local en soutenant l'activité régionale et améliorer le niveau général de votre prestation. Les produits mis en avant doivent avoir répondu à trois des cinq critères ci-dessous pour être sélectionné :

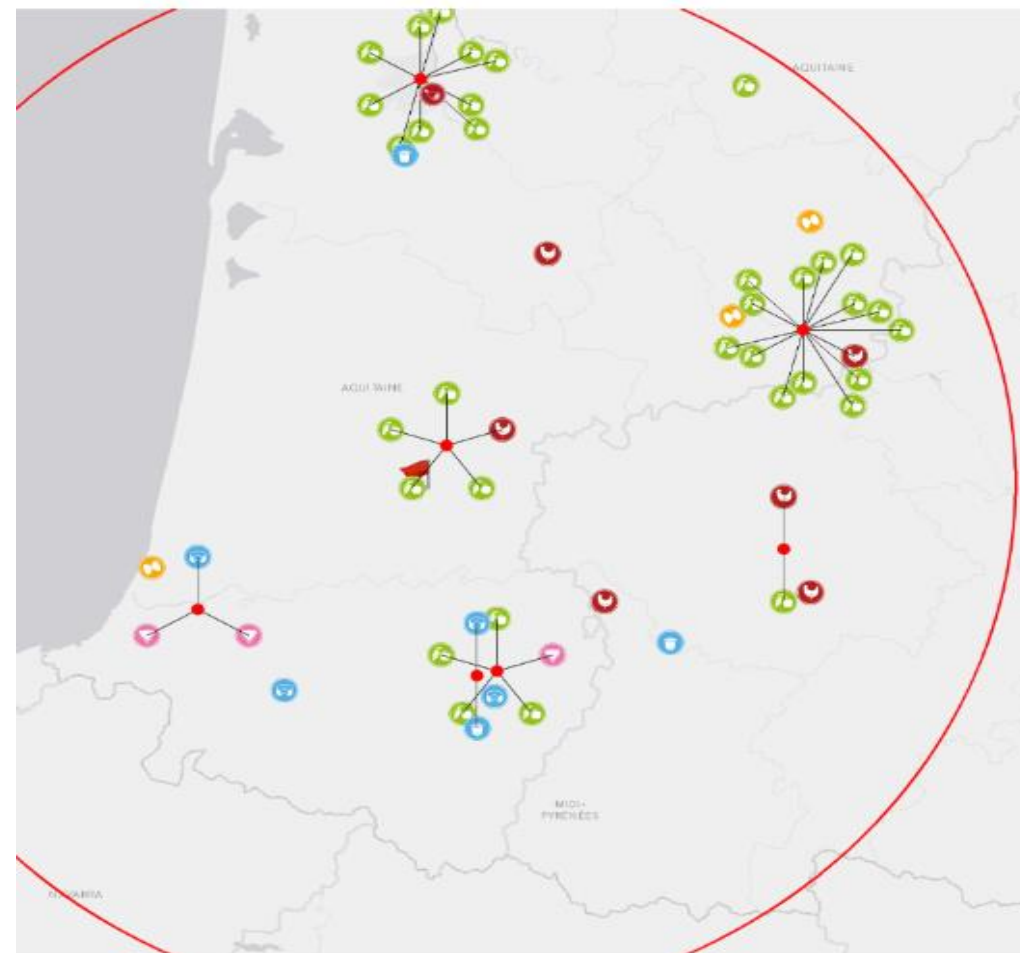


NOS APPROVISIONNEMENTS

NOS FOURNISSEURS



- | | | |
|---|---|--|
|  Viandes |  Fromages |  Plats préparés |
|  Volailles |  Laitages |  Glaces |
|  Poissons & Crustacés |  Epicerie | |
|  Ovoproduits |  Boulangerie et viennoiserie | |
|  Charcuteries |  Pâtisseries sucrées salées | |
|  Fruits et légumes |  Boissons | |





CPA : NOS FOURNISSEURS LANDAIS

Les Fermiers Landais

Créateurs de la filière Label Rouge en France, nous avons été les précurseurs des volailles fermières élevées en liberté. Il y a 50 ans, l'entreprise a mis au point un modèle économique unique, mélange de traditions ancestrales et de moyens de production innovants. Avec un seul objectif : perpétuer l'incomparable saveur des volailles fermières "made in Sud-Ouest".

350 éleveurs, volailles élevées en liberté dans les forêts de Gascogne.

Une alimentation 100% végétale, elle se compose principalement de maïs, le plus souvent produit par les éleveurs eux-mêmes, qui le broient avant de le servir aux volailles, mélangé à du soja et de la luzerne.

VALORISER LES SPECIALITES DE NOTRE REGION

Votre fournisseur de fruits à 120 kms de vos assiettes !

Une histoire de famille, de travail et d'engagement !

Jean-François Garrabos est un arboriculteur, un paysan passionné et un homme de convictions, porté par des projets pour lui et son territoire.

Chez les Garrabos, l'agriculture est une véritable histoire de famille. C'est l'arrière-grand-père qui a créé l'exploitation de Feugarolles, au lieu dit « Le Juge », suivi par son grand-père, puis son père. En 1993, Jean-François a pris la relève, parce qu'il en avait envie, pas parce que c'était écrit. Avant de se lancer dans l'aventure de l'exploitation fruitière (dans laquelle il travaille depuis 1985), Jean-François a passé un DESS en économie puis intégré une formation agricole, ici, en Lot-et-Garonne. Depuis le début de cette aventure familiale, l'exploitation a certes changé de visage mais n'a pas de vocation première : les fruits ! Une chose peu courante de ce côté de la Garonne, explique celui qui se décrit comme « un paysan, un travailleur de la terre », en montrant ses mains. Aujourd'hui, son exploitation d'environ 55 hectares compte près de 20 hectares de pommiers, 10 de pêchers, 12 de kiwis « en bio », 1 de fraisières hors-sol et 1 de cerisiers.



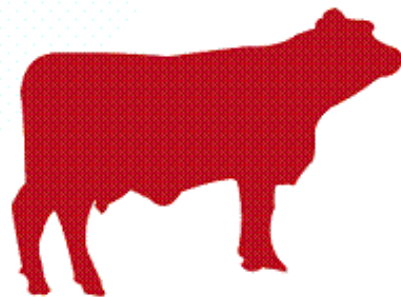
VIANDES

Viande de bœuf



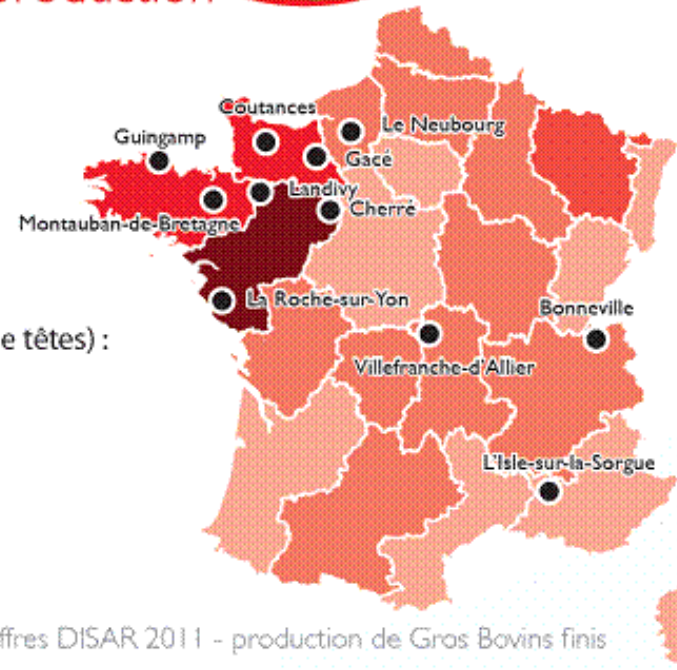
Filière bovine

Bassins d'élevage et sites de production



Échelle (en milliers de têtes) :

- plus de 500
- plus de 300
- plus de 200
- plus de 100
- moins de 100



Source : Chiffres DISAR 2011 - production de Gros Bovins finis



VALORISER LES SPECIALITES DE NOTRE REGION

VIANDES ET GAMMES



Viande de bœuf

VIANDE DE BOEUF ORIGINE VBF	FOURNISSEUR	ORIGINE	GAMME
Bœuf bourguignon standard Race à viande	SOCOPA	France	Frais
Rôti de bœuf tendre de tranche cuit sous vide VBF	SOCOPA	France	Frais
Bourguignon maigre catégorie sans os	SOCOPA	France	Frais
Bourguignon collier basse côte cru sous vide	SOCOPA	France	Frais
Faux filet tranché	SOCOPA	France	Frais
Filet de bœuf tournedos	SOCOPA	France	Frais
Émincé de bœuf (goulasch) dessus de côte 10g maxi	SOCOPA	France	Frais
Paleron coupé	SOCOPA	France	Frais
Pavé de bœuf cœur de rumsteack	SOCOPA	France	Frais
Rôti de bœuf macreuse ficelé	SOCOPA	France	Frais
Rôti tendre de tranche de bœuf ficelé	SOCOPA	France	Frais
Steak plat nerveux sous vide VBF	WATTERLOT	France	Frais
VIANDE DE VEAU ORIGINE VBF	FOURNISSEUR	ORIGINE	GAMME
Côtes de veau avec os	SOCOPA	France	Frais
Demie tête de veau roulée avec langue	SOCOPA	France	Frais
Escalope de veau	SOCOPA	France	Frais
Morceaux de poitrine de veau sans os	SOCOPA	France	Frais
Poitrine de veau farcie	SOCOPA	France	Frais
Rôti de veau bas carré épaule s	SOCOPA	France	Frais
Rôti de veau cuisseau	SOCOPA	France	Frais
Rôti de veau épaule et bas carré sans os ficelé	SOCOPA	France	Frais
Sauté de veau bas carré épaule sous vide VBF	SOCOPA	France	Frais

LA LIAISON FROIDE



UN PROCESS MAÎTRISÉ

RÉCEPTION

On contrôle et on goûte les produits



LAVER,
EFFEUILLER



RÂPER



RISSOLER



PRÉPARATIONS CULINAIRES

On cuisine selon des techniques traditionnelles !



GOÛTER



MOILLER À HAUTEUR
ET MIJOTER



RÉDUIRE

CONDITIONNEMENT



REFROIDISSEMENT



ALLOTISSEMENT

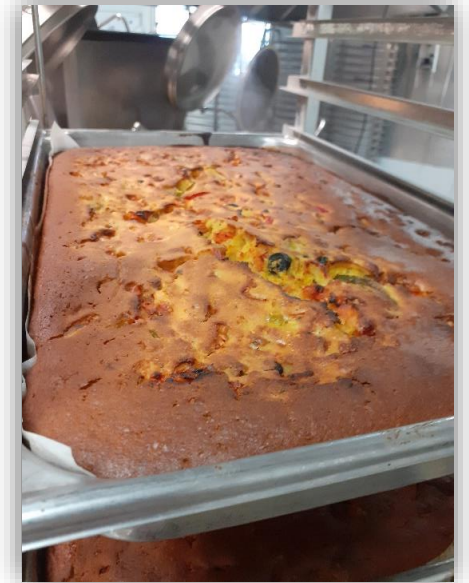


Nos Marqueurs de qualité

- ✓ Sauces maison cuisinées et liées au roux blanc
- ✓ Vinaigrettes maison
- ✓ Elaboration maison des plats composés
(Hachis Parmentier, brandade, bolognaise, etc)
- ✓ « desserts de Mamie » maison
- ✓ Recherche active de partenariats avec des Esat
pour favoriser le légumes frais dans nos menus
- ✓ Partenariat en cours avec les boulangers et
producteurs locaux de laitages et fruits



Notre Cake aux olives
MAISON



Quelques exemples de notre savoir faire



Préparation de la Marée fraîche « Pêche Locale » Saint Jean de Luz (64)






Fraises du Sud Ouest (47)

miam!



Nos lasagnes MAISON
La Culinaire des pays de l'Adour aux couleurs de 



La Galette des rois

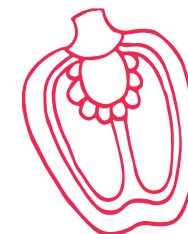
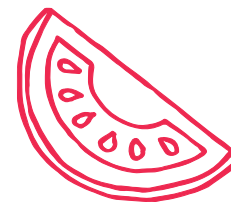


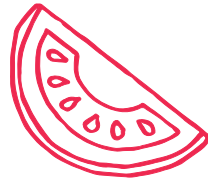
Tortillas MAISON prêt à consommer pour nos scolaires et nos CCAS





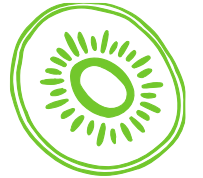
Atelier dégustation à la culinaire des pays de l'Adour Pour une amélioration continue !



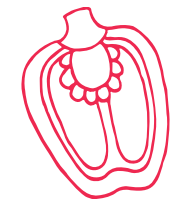
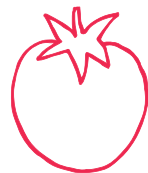


La Culinaire des pays de l'Adour travaillant sur les prochains menus.

Equipe soudée et concernée !



Nos chefs de cuisine à l'honneur



EN SYNTHÈSE



- > Une cuisine simple, préparée traditionnellement
- > Une identité culinaire autour de marqueurs forts



- > Priorité aux approvisionnements locaux
- > Des produits frais, travaillés par le chef et son équipe
- > Le respect des cultures au rythme des saisons
- > Un plan de progrès pour la mise en place des produits SIQO



- > Réduire les déchets alimentaires en luttant contre le gaspillage
- > Des supports concepts écologiques et innovants
- > Des actions solidaires : bols de riz, self solidaire



- > Des experts pour garantir un service sûr et professionnel
- > Une équipe d'ouverture
- > Un encadrement de proximité pour un suivi efficace et réactif





Zone Artisanale
115 avenue des Landes Peydellin - 40 500 BAS MAUCO

www.restauration-collective-laculinaire.fr