

Le Crès, le 10/12/2014

**SIRP Soleyron-Brugas
Monsieur Le Président
Mairie de VALLABRIX
30700 VALLABRIX**

Objet : Réponse à votre courrier du 26/11/2014.

Monsieur le Président,

Dans votre courrier du 26 Novembre 2014, vous souhaitez avoir des informations sur l'origine des produits utilisés pour la confection des repas.

Vous trouverez en pièce jointe une plaquette d'information sur notre fonctionnement et l'origine de nos produits à transmettre aux parents.

Nous tenions également à vous rappeler que les menus sont établis par une diététicienne diplômée d'état et respectent les recommandations nutritionnelles du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) et du Plan National Nutrition Santé (PNNS). Ces recommandations limitent notamment les produits à forte teneur en matière grasse ou glucides simples et favorisent les fruits et légumes.

Nous vous remercions de votre compréhension et restons à votre disposition pour toutes précisions et vous prions de croire, Monsieur le Président, à notre parfaite considération.

Philippe GOMEZ
Directeur





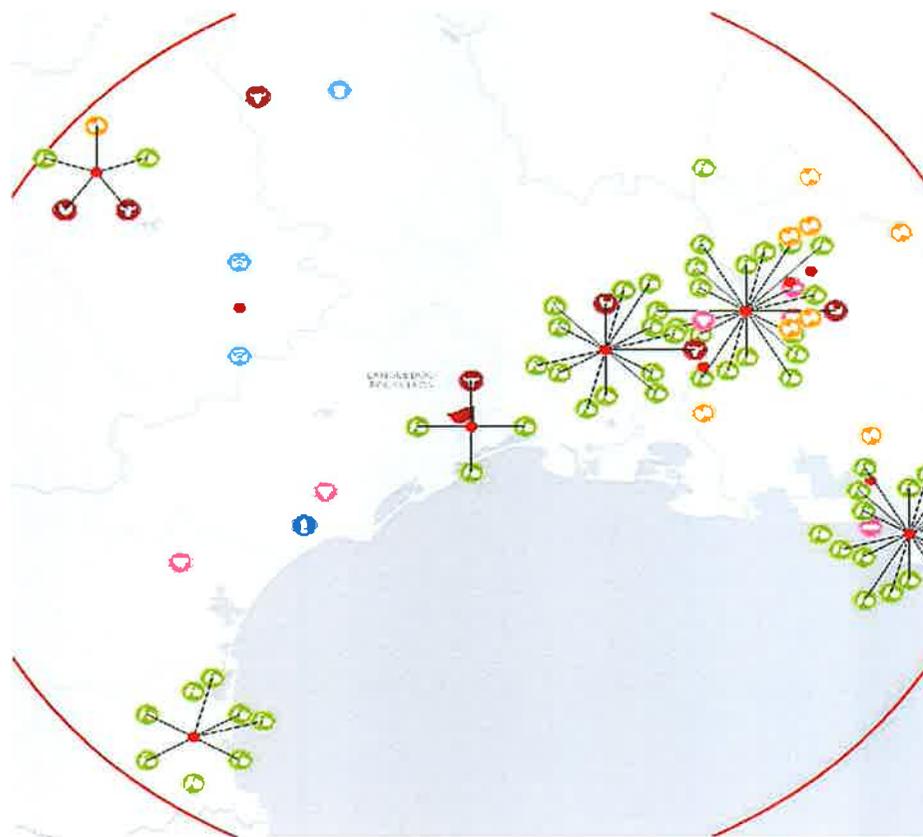
DES FOURNISSEURS PROCHES DE CHEZ VOUS



SUD-EST TRAITEUR privilégie le « **circuit court local** », système d'échange entre producteurs et consommateurs dans un **rayon de 80 kilomètres**. Ils permettent de meilleures retombées économiques sur le territoire en maintenant et en créant **des emplois dans notre région** agro alimentaire.

Synthèse

- ✓ **AUCUN** produit issu d'**Organismes Génétiquement Modifiés**
- ✓ **AUCUN poisson menacé** tel que le cabillaud, l'Empereur, le grenadier, le siki, le sabre, le thon rouge, le rouvet, la lingue bleue, le requin ou le mérout de Méditerranée
- ✓ **AUCUN poisson d'élevage controversé** comme le pangas et la perche du Nil
- ✓ **PAS d'huile de palme** utilisée en friture
- ✓ Des produits de **SAISON**
- ✓ De produits laitiers de **MARQUES RECONNUES**
- ✓ Des fruits de catégorie **EXTRA** ou de catégorie 1
- ✓ Des produits majoritairement **LOCAUX** et **RÉGIONAUX**
- ✓ Du bœuf **VBF**



- Viandes
- Volailles
- Poissons et crustacés
- Ovoproduits
- Charcuteries
- Fruits et légumes
- Fromages
- Laitages
- Epicerie
- Boulangeries
- Pâtisseries
- Boissons
- Plats préparés
- Glaces



Comment les repas de vos enfants sont-ils préparés chez SUD EST TRAITEUR?

Une Cuisine de Tradition

Elaboration des recettes + Échanges des Savoirs-faires
entre nos Cuisiniers



Nos menus sont élaborés par une diététicienne diplômée d'état et suivent les recommandations du GEMRCN et du PNNS. Ensuite, les repas sont préparés par nos chefs cuisiniers issus de la restauration traditionnelle.

Une prestation de qualité !

- **Crudités** découpées dans notre légumerie à partir de légumes frais.
- **Potages** élaborés maison.
- **Sauces** élaborées maison.
- **De nombreuses réalisations maison** comme la gardiane de bœuf, le cassoulet Toulousain, les pâtes à la bolognaise, carbonara, le couscous, les gratins de légumes, la moussaka, le hachis Parmentier, la brandade, la choucroute, le pot au feu...
- **Des filets de poisson entiers**, non moulés, garantis sans arrêtes.
Un poisson pané avec une panure minimum pour répondre aux exigences du GEMRCN : rapport P/L > 1.
- **Des viandes** rigoureusement sélectionnées
- **Des fruits et légumes** issus de l'agriculture raisonnée en privilégiant la saisonnalité et la proximité
- Des produits laitiers **locaux ou de marques reconnues**

