

VISITE DE LA CUISINE CENTRALE SOGERES

16 mars 2018

Nathalie BLANC, **parent AIBCN**, a visité la cuisine centrale de la Sogeres à Asnières sur Seine. C'est cette concession qui cuisine tous les plats qui sont servis dans les écoles de nos enfants.

Nous sommes invités chaque année par la Sogeres à nous rendre compte par nous même de la façon dont ils travaillent.

Cette année le directeur adjoint nous a reçu avec la directrice clientèle, la diététicienne et la responsable qualité. Ils nous ont proposé une dégustation de préparations sucrées : créations du moment qui vont bientôt être servies dans les restaurants scolaires.

Nous avons ensuite enfilé blouse, charlotte et sur-chaussures et entamé la visite. Comme vous vous en doutez, l'hygiène est très stricte et contrôlée.

Ci-dessous, le dépliant expliquant en images le fonctionnement de cette cuisine centrale.

Les points saillants de notre visite cette année:

- Fonctionnement optimisé des cuisines afin de respecter des délais très courts et servir des produits frais à nos enfants
- Le parfait respect du cahier des charges de la ville de Bois Colombes qui impose une haute qualité de matières premières (le label rouge sur la viande, l'AOC sur les fromages et les fruits systématiquement de saison).
- L'orientation développement durable : ils font très attention à la provenance de leurs produits et aux kilométrages que ceux-ci parcourent.

Pour conclure, la SOGERES essaye de servir à nos enfants des produits de qualité, variés tout en respectant le plus possible l'environnement.

"LA PASSION
DANS TOUTES
NOS RECETTES"

sOgeres



Bienvenue à la cuisine d'Asnières



Bienvenue à la ville de Bois-Colombes

Présentation de la cuisine d'Asnières

- Concession Sogeres depuis 2014
- Nombre de couverts/jour : 12 000 repas jour
- Nombre de clients : 3 clients (Asnières, Bois Colombes, La Garenne-Colombes..)
- Effectifs: 33 personnes dont 14 dédiées à la confection des repas
- Typologie de clientèle : enfants primaires et Adultes
- Une diététicienne qui élabore vos menus selon vos spécificités
- Un responsable qualité indépendant pour contrôler et assurer les règles d'hygiène renforcé par des contrôles réguliers par laboratoire indépendant
- Cuisine en cours de certification certifiée Iso 9001

Le principe de la liaison froide



Toutes nos cuisines bénéficient d'équipement pour cuisiner

- **1 légumerie** : coupe-légumes, parmentières...permettant de réaliser le traitement des légumes frais (carottes, céleris, concombre, choux...).
- Une **zone de cuisson** spacieuse et spécifiquement équipée :
 - Marmites : sauces maison , pâtes,
 - **Fours mixtes** : viandes, légumes vapeur, cuisson basse température
 - Sauteuses : plats mijotés, viandes piécées
 - **Girafes** : fabrication des potages maison, des vinaigrettes et des préparations mixées
- **Laboratoires**, sous température dirigée, dédiés au tranchage des charcuteries, fromages, rôtis et à l'élaboration des préparations froides et local à pâtisseries.



Préparation des crudités



Préparation d'un gratin de pommes de terre

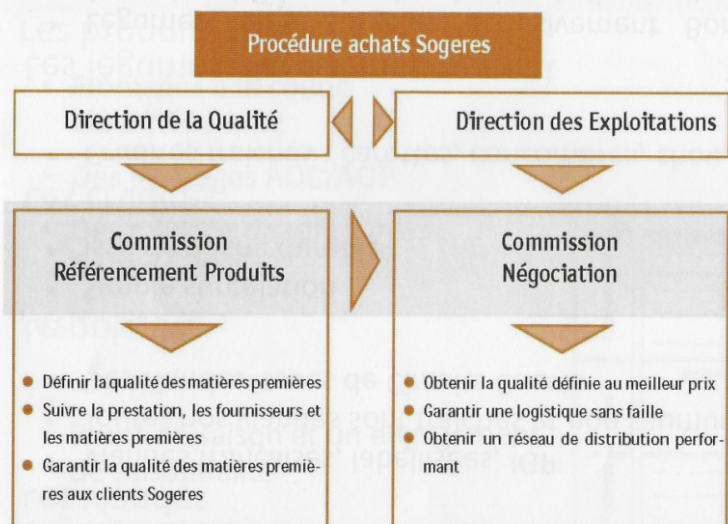


Préparation d'un moelleux au chocolat



Nos denrées : qualité, sécurité, traçabilité

• Référencement des produits



Nos denrées : honneur aux produits frais et marques

• Les viandes

- Viandes françaises, labellisées, IGP
- Toutes nos viandes sont fraîches et non saumurées
- Des viandes issues de Circuits Courts

• Le poisson

- Simple surgélation
- Issu de pêche durable

• Les crudités

- Crudités fraîches : carottes, concombres, chou, céleri, salade verte, tomates...

• Les légumes d'accompagnement

- Légumes verts surgelés exclusivement Bonduelle, producteur français cultivés selon le principe de l'agriculture raisonnée



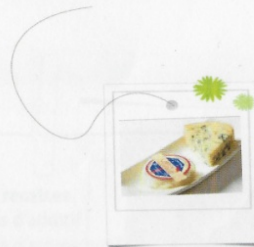
Nos denrées : honneur aux produits frais et marques

• Les produits laitiers

- Fromages à la coupe essentiellement
- Des fromages AOC/AOP
- Des marque de références : Danone, Yoplait...

• Les fruits

- 1er choix extra
- Fruits de saison et un engagement de saisonnalité



Saison	Mois et Semaine (2013)	Fruit 1 (de saison)	Fruit 2 (de saison)
Été	Septembre 12	Fruit 1 de saison	Fruit 2 de saison
Automne	Octobre 13	Fruit 1 de saison	Fruit 2 de saison
	Novembre 14	Fruit 1 de saison	Fruit 2 de saison
	Décembre 15	Fruit 1 de saison	Fruit 2 de saison
Hiver	Janvier 16	Fruit 1 de saison	Fruit 2 de saison
	Février 17	Fruit 1 de saison	Fruit 2 de saison
	Mars 18	Fruit 1 de saison	Fruit 2 de saison
Printemps	Avril 19	Fruit 1 de saison	Fruit 2 de saison
	Mai 20	Fruit 1 de saison	Fruit 2 de saison
	Juin 21	Fruit 1 de saison	Fruit 2 de saison
Été	Juillet 22	Fruit 1 de saison	Fruit 2 de saison
	Août 23	Fruit 1 de saison	Fruit 2 de saison

Une volonté de cuisiner

- Des cuisiniers de métier
- Des formations personnalisées
- Du « maison » pour toutes les composantes
 - Potages,
 - Vinaigrettes,
 - Pâtisseries salées et sucrées,
 - Plats préparés « maison »
 - Purée
 - Sauces naturelles
 - Gratins



La passion dans toutes nos recettes

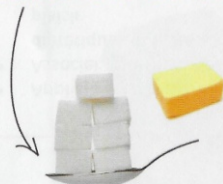
Utilisation de produits choisis

- Margarine 100% Végétale
- Farine de riz
- Sel iodé
- Mélange des huiles pour les vinaigrettes

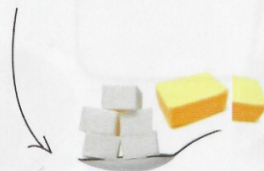
Dans nos recettes

- Pas d'additif
- Pas d'arôme artificiel
- Pas de conservateur
- Pas d'OGM
- Pas de roux

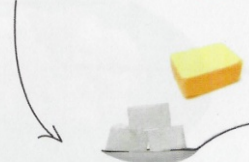
Clafoutis Picard surgelé
Clafoutis aux cerises



Clafoutis agroalimentaire

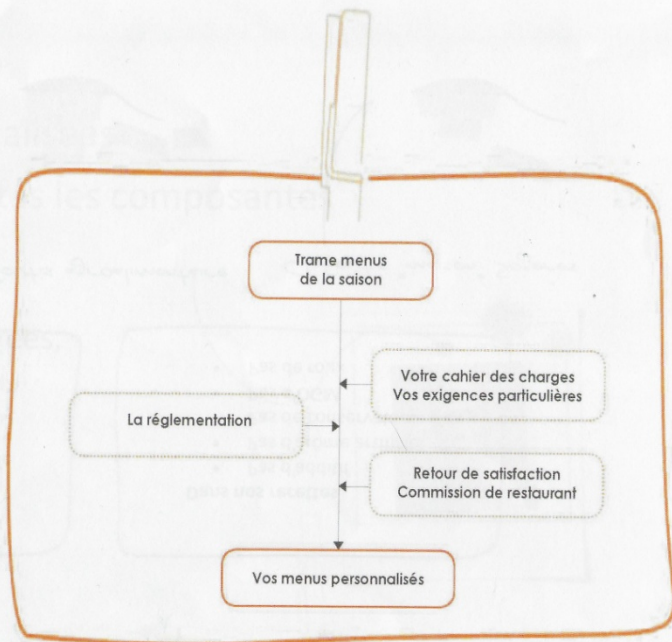


Clafoutis "maison" Sogeres



Elaboration des menus

- Application
- Associer le respect des règles diététiques et la notion de plaisir



Des recettes « Natures » parce que c'est bon pour ma santé



Des recettes « Découvertes » pour un zeste de jeux dans mon repas

Recettes à tartiner soi-même
Rillettes de canard, thon
guacamole



Des recettes pour manger
des fruits

Smoothie, fruits à boire,
Mix lait ...

Recettes à sucrer
soi-même



Tous les mois l'amuse-bouche

Pour faire adhérer les enfants, un vote
participatif



Des recettes (1 fois/mois)

Sirop d'érable

Orge perlé

Riz tigré

Purée de topinambour

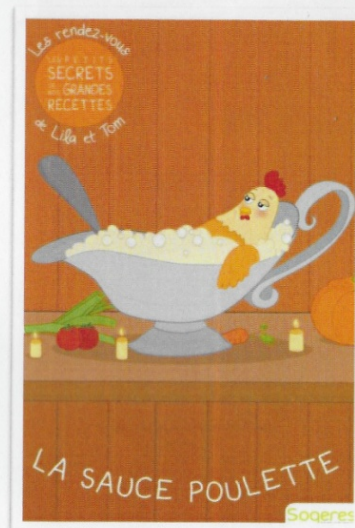
Un affichage



Des recettes traditionnelles pour découvrir ou redécouvrir nos grandes recettes

Retrouver les vraies recettes de nos régions et d'ailleurs pour la découverte du patrimoine culinaire

Tartiflettes Pot Au feu Hachis Parmentier
Tortillas Risottos Cheese cake...



"LA PASSION
DANS TOUTES
NOS RECETTES"