

MA CUISINE RESPONSABLE



Ansamble

UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Dans une démarche engagée et responsable, Ansamble et la Communauté de Communes de La Septaine s'associent afin de limiter leur impact sur l'environnement. De la gestion des matières premières au recyclage des déchets, différentes solutions ont été mises en place visant à sensibiliser le personnel et les élèves et à réduire le gaspillage alimentaire sur le territoire.

Ansamble, partenaire de La Septaine, s'engage pour une alimentation saine et naturelle et pour une cuisine responsable !

Comment ?

LE RÉEMPLOI DES DENRÉES NON CONSOMMÉES

Les denrées alimentaires non consommées et non touchées (yaourts, fruits...) par les élèves lors du déjeuner sont lavées et réintroduites pour la collation des garderies d'après-midi de La Septaine.

L'AJUSTEMENT DU NOMBRE DE REPAS

La relation de proximité que nous entretenons avec les écoles de La Septaine nous permet d'ajuster au mieux le nombre de repas prévus le matin pour le midi et de reporter ces repas si nécessaire afin de ne pas surproduire.

LE RECYCLAGE DES BARQUETTES PLASTIQUES

L'intégralité de nos barquettes plastiques sont triées et valorisées via notre fournisseur NutriPack. Nous récupérons les barquettes chez nos clients qui sont ensuite enlevées par NutriPack pour en faire des pots de fleurs, bacs de transport... Le recyclage de ces barquettes produit trois fois moins de gaz à effet de serre que leur incinération et a moins d'impact sur l'environnement que le bac inox réutilisable.

LES DONS À LA BANQUE ALIMENTAIRE

Depuis mars 2020, Ansamble a dû gérer ses stocks périssables suite aux annonces de confinement et a fait don de denrées alimentaires pour plus de 26 000 euros à la Banque Alimentaire afin qu'elles puissent être consommées.

DES MENUS VARIÉS ET MALINS

Pour éviter le gâchis, nos purées de fruits sont faites à base de pommes déclassées. Les potages, eux, sont faits en partie avec les légumes restants en fin de production.

Et demain ?

Des tables de tri pourront être mises à disposition des élèves pour les sensibiliser au tri sélectif et faciliter la valorisation des déchets.



Retrouvez parmi nos produits d'ici !

UN APPROVISIONNEMENT LOCAL EN CIRCUIT COURT

BOEUF/AGNEAU/VEAU

Chateauroux Viande
CHATEAUROUX

Chaque jour, une viande riche
nutritionnellement et gustativement
vous est proposée



QUINOA/LENTILLES CORAIL

Berry Graines
NERONDES

Vous les connaissez peu et pourtant
elles sont près de chez vous !



LENTILLES VERTES

La Tripande
NOHAN EN GOUT

Parce que les lentilles sont bonnes pour la santé et la
planète, vous les retrouverez régulièrement dans votre
assiette !



CAROTTES

Ferme des Rauches
BEFFES

Pleines de saveurs, découvrez les carottes
dans vos plats sous toutes leurs formes !



Dès l'automne 2021 !

POMMES DE TERRE BIO

Les jardins d'Escofine
THAUMIERS

En purée, gratin, ou à la vapeur, les
pommes de terre se mettent
en scène...



POMMES/POIRES

Vincent Clément
SAINT-MARTIN D'AUXIGNY

Plusieurs variétés
sont proposées sur le verger !



Une alimentation
saine et naturelle
au plus près
des territoires

ET SI ON CUISINAIT ?

Radis et crémeux de fanes

Une recette anti-gaspi pour tout utiliser du radis !

Ingrédients

210g de radis

1/4 oignon

260 ml de crème liquide

1 cuillère à café de moutarde

1 filet d'huile d'olive

1 pincée de sel

Préparation : 10 minutes

Pour 4 personnes

Etape 1 : Blanchir les fanes dans de l'eau bouillante salée pendant 1 minute.

Etape 2 : Egoutter et refroidir

Etape 3 : Suer l'oignon émincé dans l'huile d'olive puis ajouter la crème et la moutarde

Etape 4 : Mixer le tout

Etape 5 : Laver et préparer vos radis

Etape 6 : Servir le crémeux avec les radis à la croque !

