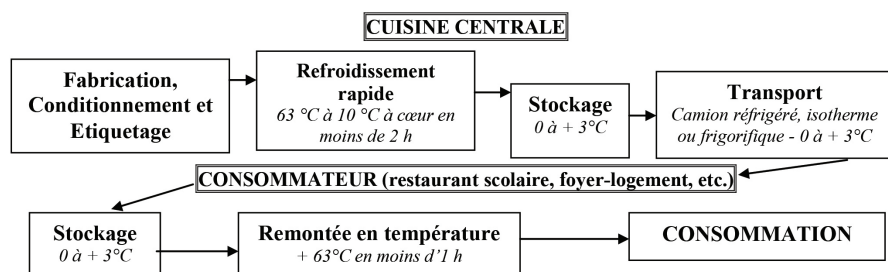


■■■ Conditionnement

Depuis Juillet 2009, l'acquisition d'une machine pour le conditionnement avec étiquetage automatisé permet de commander les repas à l'unité près des besoins et diminuer ainsi la quantité de denrées jetées en fin de service.

■■■ Livraison

Les repas sont livrés selon la méthode dite de la liaison froide à partir de la Cuisine centrale dans des véhicules réfrigérés.



Le Syndicat Mixte de Restauration de la région de Sablé-sur-Sarthe



Syndicat Mixte de Restauration de la Région de Sablé

Place Raphaël Elizé – 72300 Sablé-sur-Sarthe

Tél : 02 43 62 50 00

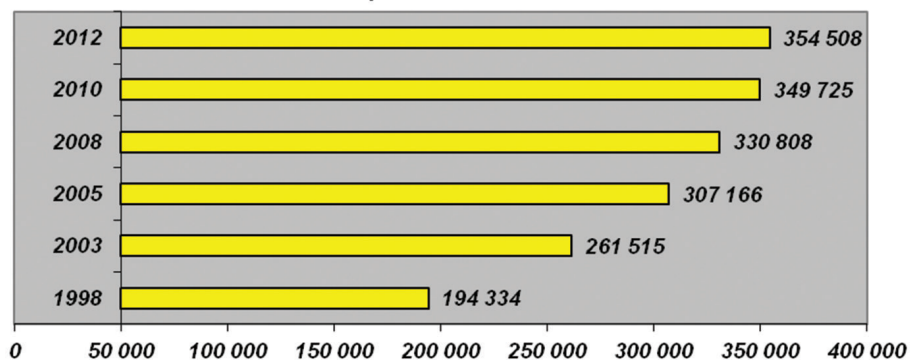
www.sablesursarthe.fr



Le Syndicat Mixte de Restauration regroupe les communes de Asnières-sur-Vègre, Avoise, Bouessay, Courtillers, Juigné-sur-Sarthe, Louailles, Notre Dame du Pé, Parcé-sur-Sarthe, Pincé, Sablé-sur-Sarthe, Solesmes, Souvigné-sur-Sarthe et la Communauté de Communes.

Sa principale activité est la production des repas à la cuisine centrale de Sablé-sur-sarthe et leurs livraisons à ses membres adhérents pour leurs sites de restauration scolaire et collective à caractère social (ADAPEI : IME, SAAJ, ESAT, Résidence Les Cèdres, le SSIAD), manifestations diverses organisées par la Ville de Sablé (Folles journées, accompagnement scolaire, Festival Baroque...) et les repas portés à domicile pour les personnes âgées.

Evolution des repas annuels et nouveaux sites livrés



Produits alimentaires

Qualité des matières premières :

- viande fraîche à 95 % mais à 100 % d'origine France et Label Rouge pour volaille et veau
- légumes et fruits frais de saison privilégiant les fournisseurs régionaux dans un rayon de 150 km ou surgelés de marque
- fabrication maison : crudités, potage, travail des plats, pâtisseries, desserts
- pain fabriqué localement par un exploitant sous licence « artisan-boulangier »

Les produits issus de l'agriculture biologique représentent au minimum 20 % du volume des achats.

Les « Repas complets Bio » servis à raison d'une fois par semaine permettent de mieux identifier les produits régionaux issus de l'agriculture biologique utilisés comme : le lait, les fromages (moulé, camembert...), les légumes (chou-fleur, épinard,...), les macarons, les yaourts, les fruits (kiwi, pomme...), les viandes (sautés de porc, de bœuf, émincé de dinde...).

Plan alimentaire

Conformément à la réglementation de 2011, les grilles de menus sont, 3 fois par an, proposées par l'administration du Syndicat, étudiées, amendées et validées par la commission menus pour répondre aux remarques faites par les convives quotidiennement.

La commission menus se compose de :

- Élus de l'assemblée syndicale
- Personnel de l'Education nationale : Directeurs écoles maternelles, élémentaires, médecin scolaire
- Administration du Syndicat : Service administratif S.M.R. et Cuisine centrale
- Représentant des parents d'élèves des écoles maternelles, élémentaires
- Représentant du Personnel de restauration : Offices et surveillance
- Représentant de la structure IME

Mise en place de repas à thème avec des animations planifiées :

- semaine du goût
- France des saveurs
- ...

Commandes

Les commandes de repas se font par courriel avec une pré-commande à J-7 suivie d'une commande à J-4, servant de base à la facturation mensuelle.

Procédure de commande de repas

