



UNE ENTREPRISE REGIONALE ET FAMILIALE

PRESTATAIRE DU RESTAURANT SCOLAIRE



PROVENCE PLATS VOUS ASSURE UNE CUISINE TRADITIONNELLE ET FAMILIALE

avec un maximum de produits frais, de saison, issus de l'Agriculture Biologique, de l'Agriculture Raisonnée, de circuits courts, Labélisés...



Pourquoi ce livret ?

Nous savons que nous confier la restauration scolaire de votre enfant est un grand signe de confiance. Nous aimerions vous convaincre que vous pouvez nous accorder cette confiance.

Qui sommes-nous ?

Provence Plats est une entreprise régionale, indépendante et familiale spécialisée depuis 1972 en restauration collective. Elle prône des valeurs environnementales, gustatives et humaines envers ses collaborateurs, ses clients et ses fournisseurs.

Provence Plats propose tout autant de grandes marques incontournables que des produits locaux, répond aux exigences qualité sur les produits et soutient le réseau de PME locales.

Les principales valeurs de Provence Plats:

- **Qualité et fraîcheur des produits** avec des recettes traditionnelles et familiales,
- **Démarche environnementale** dans tous ses projets et dans sa gestion d'entreprise,
- **Participation au développement de la région**, notamment en faisant travailler les producteurs locaux : produits régionaux,
- **Démarche européenne HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point, méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments) pour une sécurité alimentaire optimale.





Quelles que soient vos exigences et le type de convives, l'Agriculture Biologique fait partie intégrante de nos menus.

Le « Plus » Provence Plats :

Nous proposons systématiquement un fruit Bio par mois durant les repas gage de la qualité gustative de notre prestation.

Cette démarche nous tient à cœur pour initier nos convives aux produits issus de l'Agriculture Biologique.



Le label BIO

Tous nos partenaires nous garantissent des denrées issues de l'Agriculture Biologique et sont certifiés par les organismes certificateurs comme **ECOCERT**.

Les producteurs régionaux

Nous achetons en priorité en direct auprès des agriculteurs locaux, pour les fruits et légumes de saison (carottes, salades, tomates des entrées, pommes, poires, melon, abricots, pêches, raisins.. pour les fruits).

Provence Plats fabrique 6 500 repas par semaine avec des ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.



ZI La Horsière
13 870 Rognonas

Tél. : 04 90 14 26 60
Fax. : 04 90 14 28 69

E-mail : contact@provenceplats.fr



Provence Plats vous souhaite un joyeux appétit
plein de vie !

