

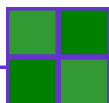
**L E S
A V A N T A G E S
P O U R N O S
C L I E N T S**

*SUBVENTION ONILAIT
pour les structures scolaires,
crèches, centres de loisirs
Aide de l'état pour l'emploi
d'une entreprise adaptée:*

*-renseignements auprès de
*AGEPHIP (pour les employeurs
et structures privées)*

**FIPHP (pour
les structures publiques)*

*Les unités bénéficiaires
(infos sur le site de l'UNAPEI)*



**ARIEGE RESTAURATION
3 Chemin de la Prairie
09100 PAMIERS**

téléphone : 05.61.67.88.27

Télécopie : 05.61.67.72.45

Message:
ariegerestau@ea.adapei09.asso.fr

Horaires de 9h à 12h30



Vos solutions traiteur

*Repas Crèche
Repas Scolaire
Repas Médico-Sociaux
Repas 3ième Age
Buffet—Cocktail— Repas*

la diététique:

« La santé nous sommes tous concernés,
au quotidien cela se traduit par un équilibre
nutritionnel. »

Soucieux de proposer des menus variés et équilibrés
mais également adaptés aux différents publics
concernés (scolaires, crèches, troisième âge...)
ainsi qu'aux problématiques de régimes spécifiques
(Diabétique, hypocalorique, hyposodé, sans gluten...),
Nous nous attachons à ce que le repas reste
un moment convivial et synonyme de goût et de plaisir.
Le tout, en adéquation avec les objectifs fixés par
le plan national nutrition santé ainsi que les règles
établies par le groupe d'étude des Marchés,
Restauration Collective et nutrition.

l'entreprise Adaptée :

Emploie 21 personnes, avec une reconnaissance
Travailleurs handicapés,
(chef de cuisine, chef de production, commis) .

La livraison :

En liaison froide pour garantir une sécurité
alimentaire , livraison en camion frigorifique
homologué par les services vétérinaires.

**Contactez nous pour une visite de
nos installations**

Ariège Restauration

Les produits sont sélectionnés sur des critères de
qualité, de goût, de fraîcheur avec une volonté
de travailler avec les producteurs locaux .

Les Formules :

5 Composantes

Hors d'œuvre, Plat, légumes,
fromage, Dessert

4 Composantes :

Hors d'œuvre, Plat, Légumes, Dessert

Nous pouvons intervenir dans vos locaux :

Mise en place de la restauration
Remise en température
Service
Entretien

Avec la possibilité de vous mettre à disposition
du personnels.

Pour les tarifs nous consulter

Le Self La Prairie Vous Accueille

Vente de tickets

5 composantes :

Une Entrée

Un Plat

Un Accompagnement

Un Fromage

Un Dessert

8.50 € le Repas

Mignonnette de Vin 25 cl 1.50€

Le Self est ouvert du

lundi midi au vendredi midi

De 12h30 à 13h45

La liaison froide :

Notre production se fait à j+3.
La liaison froide implique une grande maîtrise
de la méthode HACCP
qui se définit comme suit :
Contrôle de la livraison des
matières premières jusqu'à la
remise en température des repas,
Formation gratuite à la remise en température
pour tous nos clients

Cuisine



Self



Salle à manger

