

## 1 Une assiette saine, variée et appétissante

Nos plans de menus variés tiennent compte de l'équilibre alimentaire et sont adaptés à l'âge des consommateurs. Ils sont également contrôlés par notre nutritionniste et les diététiciennes Fourchette Verte qui valident la fréquence des apports en protéines, féculents, crudités, légumes, produits laitiers et mets gras. Les huiles végétales et les condiments sont soigneusement mesurés.

Une assiette saine, appétissante et colorée pour un repas savoureux.

## 2 Produits de qualité

Nous sélectionnons chaque semaine les marchandises nécessaires à la production de nos repas. Les matières premières doivent répondre à un cahier des charges précis, signé par les fournisseurs que nous référençons afin qu'ils nous garantissent une qualité irréprochable et une traçabilité sans faille. Nos partenaires locaux ou régionaux nous garantissent des produits de proximité et de saison.

## 3 Comme à la maison

Nous avons obtenu le "Label Fait Maison" pour nos productions enfants et la demande est en cours pour les seniors. Nous utilisons ainsi le moins possible de produits industriels et privilégions les fruits et légumes frais ainsi que les viandes et poissons non transformés. Nos recettes sont créées par nos chefs et sont régulièrement revisitées en fonction des tendances alimentaires et des suggestions de nos clients.

# Charte qualité

Concordance  
Restauration



Au coeur de nos actions

## 4 Développement durable

Conscients de l'impact de notre activité sur l'environnement, nous appliquons des pratiques respectueuses.

Nous privilégions les produits, labellisés (ASC, MSC, IP Suisse, Bio, FairTrade, etc.). Pas d'OGM, pas d'espèces menacées. Tri, recyclage des déchets, utilisation des énergies renouvelables, produits de nettoyage écologiques et biodégradables, etc. font désormais partie de notre quotidien.

## 5 Sécurité alimentaire

Certifiés ISO22000 (sécurité des aliments) depuis 2010, nous respectons les normes les plus exigeantes. La surveillance est continue tout au long de notre processus de production et l'application stricte des règles d'hygiène est exigée. Des analyses de produits et surfaces ainsi que le contrôle de la bonne application des procédures sont effectués par un prestataire externe afin de garantir une sécurité irréprochable des aliments.

## 6 Techniques de pro

Nos techniques de production sont appliquées de manière à préserver les propriétés nutritives et les saveurs des aliments.

Notre personnel qualifié est formé de manière continue à l'utilisation de notre matériel professionnel régulièrement renouvelé.

Nos infrastructures offrent un cadre de travail idéal pour mener à bien nos activités.