sOgeres

Délégation de service public pour la restauration scolaire de la Ville de Breuillet

Compte-rendu d'activité 2024-2024

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

SOMMAIRE

PREAMBULE p. 3

1. Contexte contractuel p. 4
2. Descriptif des missions du contrat p. 4
3. L'actualité de l'année p. 5

COMPTE-RENDU QUALITE p. 6

1. Des produits de qualité durable p. 8
2. Les menus p. 11
3. Les animations p. 126
4. Le suivi de la satisfaction auprès des convives p. 131
5. La communication auprès des parents p. 147
6. Hygiène et sécurité des aliments p. 148
7. La formation du personnel p. 179
8. Notre politique en matière de développement durable p. 189

COMPTE-RENDU TECHNIQUE p. 196

1. Liste des contrats (de maintenance) p. 197
2. Rapport global d'activité p. 198

COMPTE-RENDU FINANCIER p. 254

1. Les dépenses p. 255
2. Recettes p. 265
3. Prix des repas p. 273
4. Compte de résultat p. 276

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

PRÉAMBULE

Mis en ligne le 11/07/2025 Ã 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Préambule

1. Contexte contractuel

Par délibération de 2012, la Ville de Breuillet a délégué à Sogeres la gestion du service public de la restauration scolaire pour une durée de 15 ans à compter de la date de notification de marché.

Le périmètre de délégation comprend :
- La restauration scolaire,
- La restauration des accueils de loisirs.

2. Descriptif des missions contractuelles

Sogeres a pour missions d'assurer :

- La fourniture et livraison des repas en liaison froide, goûters servis dans l'ensemble des cantines municipales: scolaires, centres aérés, ainsi que le portage à domicile
- L'émission pour chaque usager d'une facture mensuelle établie à partir des repas enregistrés
- La perception auprès des usagers à partir des repas consommés, le tarif fixé unitairement par la commune et établi selon le quotient
- La réalisation des travaux de maintenance des ouvrages et matériels mis à disposition par la commune
- Le renouvellement des ouvrages du service
- L'acquisition des biens nécessaires au service et notamment les travaux ou acquisitions nécessaires pour le respect des normes en vigueur ou à venir

Mis en ligne le 11/07/2025 Ã 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Préambule

3. L’actualité de l’année

Objectifs	Actions mises en œuvre	Dates de réalisation
Lutte anti-gaspillage	-Menu grève systématique - Reprise des pesées sur Camille Magné	Sept 2024
Changement de cuisine		Avril 2024

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu qualité

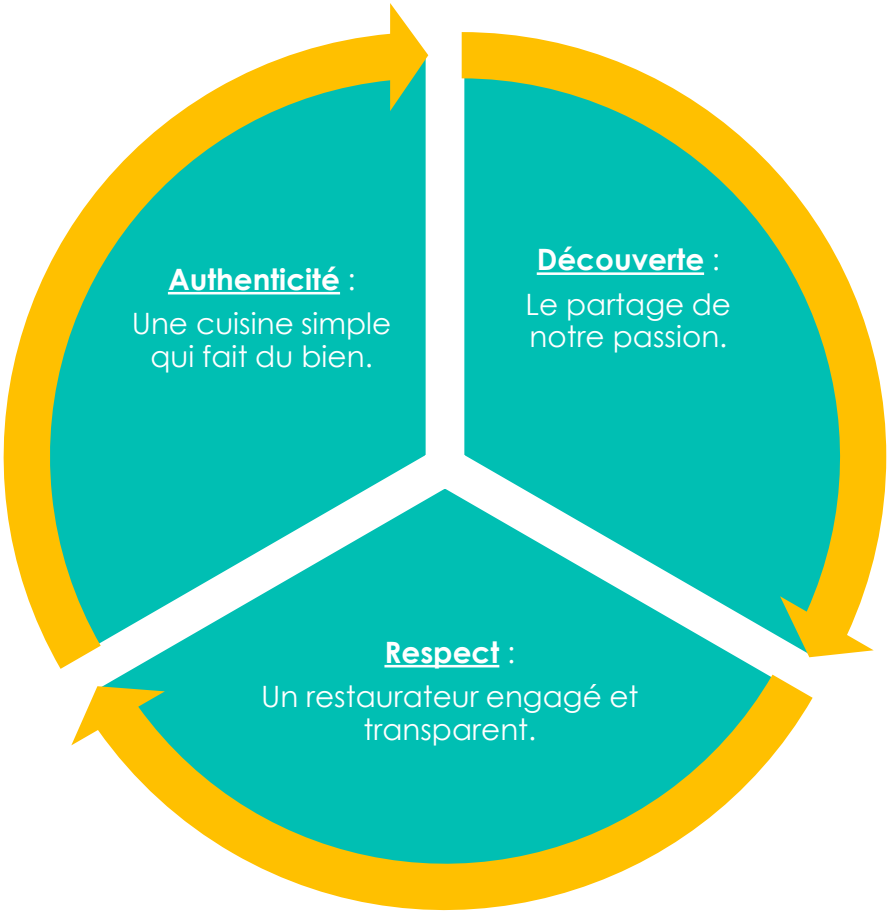
Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Qualité

Notre offre

Notre ambition pour vous

Une cuisine simple authentique et savoureuse pour ravir les papilles des petits, une cuisine respectueuse de l'environnement et un partenariat de confiance avec l'ensemble des parties prenantes



Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Qualité

1. Des produits de qualité et durable

La sélection de nos produits est guidée par 5 priorités auxquelles nous ne transigeons pas : Le goût, la santé, Le terroir, le respect de la planète, la relation de confiance avec les producteurs, fournisseurs.

100% origine France pour les pièces de bœuf, de porc et de poulet	Produit Français
16% viande Label Rouge	Label Rouge
100% origine France pour tous les laitages et yaourts ainsi que pour le lait utilisé dans nos recettes	Produit Français
95% des œufs sont des œufs de poules élevées en plein air en France	Œuf de poule élevée en plein air · Produit Français
Pain provenant de boulangeries locales	
Des produits locaux	Local
25% de produits bio	AB Agriculture Biologique
Des poissons issus de la pêche durable et MSC	Produit de la mer durable
AOC / AOP / IGP	AOC

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Qualité

Nos Achats responsables – Synthèse Achats SIQO

Période : Janvier 2024 à Décembre 2024

Données des Cuisines centrales de Melun & d'Orléans

	CA Achats	% Achats
Achats Total Alimentaire	**242 024**	
Achats Egalim avec Poissons MSC	**144 907**	**59,87%**
Achats Bio	**48 523**	**20,05%**

	CA Achats	% Achats
ACV	0	0,00%
AOP - Appellation d'origine pro	8 181	3,38%
AOC Appellat. Origine Contrôl.	0	0,00%
Bio	48 523	20,05%
Bio en conversion	0	0,00%
Ce2 certif. Environnement. N2	13 932	5,76%
Commerce Equitable	348	0,14%
Fermier	0	0,00%
HVE	2 042	0,84%
IGP	22 665	9,36%
Label Rouge	32 163	13,29%
Ecolabel public pêche durable	0	0,00%
Région Ultra Périphérique	1 260	0,52%
STG Spécialité trad. Garantie	0	0,00%
Focus Poissons MSC	37 678	15,57%

Attention ! Les % détaillés ci-dessous ne peuvent pas être cumulés !
Un article multi-attributs est reconnu sur plusieurs attributs.
Mais il ne peut être comptabilisé qu'une seule fois pour le calcul du taux Egalim.

Mis en ligne le 11/07/2025 Ã 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Qualité

Carte des producteurs locaux d'Ile de France

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Qualité

2. Les menus

Nos menus tiennent compte de vos exigences et sont construits sur les bases suivantes :

- **le plaisir** avec de bons produits, le respect des saisons et des recettes attractives et variées,
- **l'équilibre** grâce au respect de l'arrêté scolaire du 30 septembre 2011 et des recommandations nutritionnelles en vigueur,
- **notre connaissance des enfants** et des associations d'aliments adaptés favorisant la consommation.

Par ailleurs, pour garantir un apport réduit en matières grasses, en sel et en sucre, nous avons un secret : des préparations maison qui permettent de maîtriser les apports nutritionnels et ainsi avoir un impact favorable sur la santé.

Enfin, depuis le 1er octobre 2019, conformément aux dispositifs en vigueur de la loi Egalim, nos plans de menus prévoient un menu végétarien une fois par semaine

- Ci-après vous trouverez les menus servis dans votre ville.
  - *Pour les maternelles*
  - *Pour les primaires*

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 28/08/2023 au 01/09/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis roses et beurre Sauté de boeuf lr aux olives *Filet de merlu pmd sauce dieppoise* Haricots beurre à la tomate Eclair parfum vanille	Beignets de calamar Purée de brocolis et pommes de terre cpne Bûche mélangée (lait vache et chèvre) Abricot bio	Salade verte bio et croûtons Vinaigrette moutarde locale Bolognaise de canard cpne *Thon à la tomate et au basilic CPNE* Coquillettes bio et emmental râpé Crème dessert au chocolat	Bifteck haché bio Ketchup *Omelette opa au fromage* Ratatouille bio et pommes de terre Fromage blanc bio PASTEQUE AGB lcl (DESSERT) VRAC	Tomate locale et mozzarella Vinaigrette moutarde locale Caponata (duo de courgette, olive, poivron) Riz bio Coupelle de purée de pommes et ananas
Madeleine Briquette de jus d'orange	Galettes pur beurre Gourde de compote de pommes allégée en sucre	Muffin vanille pépites de chocolat dcg Briquette de jus de pomme	Cookies Yaourt à boire aromatisé vanille	Madeleine Yaourt à boire aromatisé abricot

12

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Œuf de poule élevée en plein air | Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Décongelé | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Produit local

21_RP-091-219101052-20250703-20251U08-DE
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com

sodexo geres

Breuillet (Maternelle)
Menus du 04/09/2023 au 08/09/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Poulet lr rôti au jus Ketchup *Pavé de colin d'Alaska pmd sauce tomate* Pommes de terre quartier avec peau Camembert Nectarine AGB	Salade verte bio et noix et dés d'emmental Vinaigrette moutarde locale Omelette nature opa Sauce Basquaise Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) Choux à la crème	Salade de pâtes (torsades locales) et dés de cantal aop Rôti de boeuf lr au jus *Merlu portion pmd sauce béchamel aux épices douces* Gratin de brocolis Banane bio	***Repas de Rentrée*** Concombres locaux en rondelle et édam Vinaigrette moutarde locale Nuggets de poulet *Nuggets de blé* Macaroni bio Mousse au chocolat au lait	Melon local Dès de poisson pmd sauce coco citron vert Ratatouille et boulgour bio Yaourt nature
Gâteau fourré au chocolat Fromage blanc nature	Baguette Pâte à tartiner individuelle Jus multifruit	Galettes pur beurre Coupelle de purée de pommes	Baguette Confiture de fraise Jus de pommes	Cake au chocolat cpne (farine LCL) Pêche

13

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Œuf de poule élevée en plein air — Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Cuisiné par nos équipes — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 11/09/2023 au 15/09/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate locale Vinaigrette moutarde locale Boulettes au mouton et boeuf sauce charcutière (moutarde, cornichon) *Boulettes de soja sauce tomate* Haricots blancs coco locaux sauce tomate 14 Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Salade de pommes de terre locales dés de mimolette Sauté de boeuf lr sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) *Emincé de thon sauce aux fines herbes* Courgette fraîche locale sauce béchamel Prune rouge bio	Salade verte aux croûtons et dés d'emmental Vinaigrette moutarde locale Filet de dinde lr façon jambon *Hoki pmd sauce moutarde à l'ancienne* Coquillettes bio Coupelle de purée de pommes bio	Chili sin carne cpne Riz bio Saint Nectaire aop Raisin blanc	Carottes râpées bio et mozzarella Vinaigrette moutarde locale Beignets de calamar Epinards branches en béchamel Cake nature cpne (farine LCL)
Baguette Chocolat noir (tablette) Lait demi écremé	Gaufre liégeoise Yaourt nature	Biscuits palmiers Banane	Baguette viennoise Coupelle de purée de pommes et fraises	Baguette Beurre doux Prune rouge

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 18/09/2023 au 22/09/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mais et thon et dés d'emmental et mayonnaise Sauté de porc local Sauce dijonnaise *Pavé de colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille* Carottes bio fraîches au persil Poire bio	Tarte aux fromages Salade verte bio Petit fromage blanc aux fruits Purée de pommes locales cpne	PASTEQUE AGB lcl HO Paupiette de veau au jus *Dés de poisson pmd sauce crème aux herbes* Printanière de légumes Yaourt nature	Salade verte bio et croûtons Vinaigrette moutarde locale Rôti de veau bio au jus *Omelette opa au fromage* Purée de choux de Bruxelles et pommes de terre au fromage (pdt fraîche) Dessert lacté gélifié saveur vanille	Thon à la tomate et au basilic cpne Pennes bio Fromage blanc nature Figue fraîche
Etoile fourrée à la framboise Yaourt aromatisé	Baguette Chocolat noir (tablette) Pomme	Marbré au chocolat Coupelle de purée de pommes et ananas	Baguette Confiture d'abricots Yaourt nature	Gâteau aux épices cpne Lait demi écremé

15

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Œuf de poule élevée en plein air — Cuisiné par nos équipes — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 25/09/2023 au 29/09/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Les pas pareilles Tomate locale et mozzarella Vinaigrette moutarde locale Parmentier de boeuf aux deux pommes (pdt fraîche) cpne *Brandade de poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) pmd cpne (Pdt fraîche locale)* Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Salade de lentilles locales et édam Cordon bleu de volaille *Nugget's à l'emmental* Courgette fraîche locale sauce béchamel Pomme bio	Filet de merlu pmd à l'oseille Boulgour bio Yaourt bio nature PASTEQUE AGB lcl (DESSERT) VRAC	Courlsaw fraîche locale et dés d'emmental LOCAL ORL - ECHINE 1/2 SEL AU JUS *Samoussa de légumes* Haricots verts bio assaisonnement ail Gâteau poire chocolat cpne (farine locale)	Riz à l'espagnol bio Edam bio RAISIN BLANC AGB VRAC
Baguette et beurre Lait demi écremé	Gaufrettes au chocolat Fromage blanc nature	Cookies Coupelle de purée de pomme coing	Barre pâtissière à partager Poire	Baguette Chocolat noir (tablette) Jus multifruit

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Cuisiné par nos équipes — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE
RECU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Breuillet (Maternelle)
Menus du 02/10/2023 au 06/10/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte bio et maïs et mozzarella Vinaigrette moutarde locale Sauté de boeuf lr sauce au paprika et persil *Dés de poisson pmd sauce basilic* Carottes locales à la provençale Beignet aux pommes	Nuggets de poisson pmd Purée de patate douce Edam Poire de producteur local	Taboulé petit épautre bio local dés de Saint Nectaire aoc STEAK HACHE VEAU LBR SAUCE POIVRADE *Omelette opa au fromage* Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) RAISIN BLANC AGB VRAC	*****Les pas pareilles***** Radis roses Sauce fromage blanc aux herbes Penne sauce au chou-fleur oeuf cantal et brisure de chou-fleur cpne Pennes bio Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Concombres locaux en rondelle et emmental bio Vinaigrette moutarde locale Pavé de colin d'Alaska pmd sauce nantua (tomate, crème fraîche, échalote) Ratatouille et blé bio Purée de pommes locales à la cannelle cpne
Baguette Confiture de fraises Jus d'orange	Pain au lait Barre de chocolat Coupelle de purée de pommes	Quatre quart Yaourt nature	Cake au chocolat cpne (farine LCL) Banane	Baguette Beurre doux Fromage blanc aromatisé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Œuf de poule élevée en plein air | Appellation d'Origine Contrôlée | Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com

Breuillet (Maternelle)
Menus du 09/10/2023 au 13/10/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
France	***Argentine***	***Australie***	***Côte d'Ivoire***	***Japon***
Tomate locale et édam bio Vinaigrette moutarde locale	Emincé de boeuf lr sauce barbecue cpne *Enchilada (Haricots rouges, maïs)* Haricots rouges persillés	Salade de mâche et betteraves rouges Noix de cajou dés de mimolette Vinaigrette moutarde locale	Poulet sauce Kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre) Poulet lr *Samoussa de légumes* Haricots verts et semoule bio	Chou blanc émincé et vinaigrette sésame soja Chou blanc bio
Meunière colin pmd d'Alaska frais Petits pois très fins	Fromage blanc de la laiterie de Montoire	Escalope de dinde lr Escalope de dinde au cheddar sauce tomate *Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) CPNE* Pennes bio	Yaourt aromatisé	Riz sauce teriyaki (gingembre, sésame) et oeuf dur cpne
Barre pâtissière à partager	Confiture de lait Galette pur beurre bio	Assiette de fruits (pomme,orange)	Banane bio et sauce chocolat	Mix lait vanille et fruit exotique
Etoile fourrée abricot Fromage blanc nature	Baguette Beurre doux Compote de pommes et poires allégée en sucre	Gaufre nappée au chocolat Yaourt nature	Baguette Confiture de fraise Lait demi écremé	Cake coco cpne (farine locale) Poire

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

18

21_RP-091-219101052-20250703-20251U08-DE
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Breuillet (Maternelle)
Menus du 16/10/2023 au 20/10/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles locales dés de mimolette Cordon bleu de volaille *Nugget's à l'emmental* LOCAL - PANAIS (NATURE) sauce béchamel Orange bio	Radis roses et beurre Sauté de porc local sauce tomate *Curry de légumes et pommes de terre* Pommes de terre vapeur Yaourt nature	Salade verte bio et croûtons Vinaigrette moutarde locale Boulettes au mouton et boeuf sauce marocaine *Boulettes de soja sauce tomate* Légumes couscous et semoule bio Crème dessert au chocolat	Chou fleur bio et sauce cocktail TORSADE lcl SCE EPINARD BLEU et emmental râpé RAISIN BLANC AGB VRAC	***Menu Halloween*** Carottes râpées bio et mozzarella Vinaigrette moutarde locale Parmentier de poisson pmd à la courge butternut bio et pdt fraiche cpne Moelleux au chocolat et pépites cpne (farine locale)
Gâteau fourré au chocolat Fromage blanc nature	Baguette Pâte à tartiner individuelle Jus multifruit	Barre pâtissière à partager Pomme	Baguette viennoise Coupelle de purée de pommes et ananas	Baguette Beurre doux Banane

19

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Cuisiné par nos équipes — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 23/10/2023 au 27/10/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade mexicaine (haricots rouge BIO) et dés de cantal aop Sauté de dinde lr Sauce au romarin *Pavé de colin d'Alaska pmd sauce fines herbes* Haricots beurre à la tomate Pomme bio	Chou blanc bio dés de mimolette Cheeseburger Ketchup *Fish burger* Pommes de terre quartier avec peau Purée de pomme et poire bio	Bolognaise de boeuf charolais *Thon à la tomate et au basilic CPNE* Pennes bio Yaourt nature Banane bio	Endives locales et dés d'emmental Vinaigrette moutarde locale Dahl de lentilles Riz bio Dessert lacté gélifié saveur vanille	Céleri bio rémoulade et mozzarella Hoki pmd sauce bretonne Printanière de légumes Cake nature cpne (farine LCL)
Baguette Confiture d'abricots Lait demi écremé	Galettes pur beurre Yaourt aromatisé	Briochette aux pépites de chocolat Coupelle de purée de pomme coing	Baguette Chocolat noir (tablette) Jus multifruit	Biscuits palmiers Poire

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

20
21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com

Breuillet (Maternelle)
Menus du 30/10/2023 au 03/11/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre bio et mozzarella Vinaigrette moutarde locale Nuggets de poulet *Nuggets de blé* Carottes bio fraîches sauce crème Kiwi bio Madeleine Fromage blanc nature	Salade verte bio dés de mimolette Vinaigrette moutarde locale Potimentier de boeuf charolais *Potimentier de poisson pmd (purée de potiron et pommes de terre) CPNE* Marbré au chocolat Baguette Beurre doux Banane			

21

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IU08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 30/10/2023 au 03/11/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre bio et mozzarella Vinaigrette moutarde locale Nuggets de poulet *Nuggets de blé* Carottes bio fraîches sauce crème Kiwi bio Madeleine Fromage blanc nature	Salade verte bio dés de mimolette Vinaigrette moutarde locale Potimentier de boeuf charolais *Potimentier de poisson pmd (purée de potiron et pommes de terre) CPNE* Marbré au chocolat Baguette Beurre doux Banane		Salade coleslaw locale dés de mimolette Emincé de saumon sauce oseille Boulgour bio Mousse au chocolat au lait Baguette Barre de chocolat Jus multifruit	Velouté poireaux-pommes de terre et mozzarella Omelette au fromage Ratatouille à la niçoise et pommes de terre lamelles Pomme bio Gaufrettes au chocolat Petit fromage blanc aux fruits

22

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com

Breuillet (Maternelle)
Menus du 06/11/2023 au 10/11/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre locales et dés d'emmental Sauté de dinde lr au curry *Dés de poisson pmd sauce crème aux herbes* Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) Clémentine bio	Salade verte bio et noix Vinaigrette moutarde locale Saucisse chipolatas* *Omelette nature* Haricots blancs coco locaux sauce tomate Yaourt bio nature	Steak haché de veau lr sauce diablotin (tomate, estragon) *Galette boulgour pois chiches emmental* Coquillettes bio Cantal aop Poire bio	Chou rouge bio et mozzarella Chili sin carne cpne Riz bio Liégeois chocolat	***Les pas pareilles : Moelleux choco pépites et copeaux de chocolat blanc*** Carottes râpées bio et édam Vinaigrette moutarde locale Beignet de poisson pmd et citron Epinards branches en béchamel Moelleux au chocolat et pépites cpne (farine locale) et copeaux de chocolat blanc
Etoile fourrée abricot Fromage blanc nature	Baguette Beurre doux Banane	Barre pâtissière à partager Jus de pommes	Gaufre liégeoise Lait demi écrémé	Baguette Vache qui rit Jus multifruit

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 13/11/2023 au 17/11/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri bio rémoulade et mozzarella Samoussa de légumes Lentilles lcl mijotées Dessert lacté gélifié saveur vanille	Parmentier de poisson pmd à la courge butternut bio et pdt fraiche cpne Petit fromage blanc aux fruits Pomme bio	Chou blanc bio dés de mimolette Cordon bleu de volaille *Nugget's à l'emmental* Brocolis bio au persil Cake coco cpne (farine locale)	Rôti de veau bio Ketchup *Médaillon de merlu pmd sauce au citron* Haricots verts bio et boulgour bio Fromage blanc nature Banane	Endives locales et emmental bio Vinaigrette moutarde locale TORSADE LCL,SAUCE CAROTTE POTIRON MOZZARELLA CHEDDAR Purée de pomme et myrtille cpne
Sablés Fromage blanc nature	Muffin vanille pépites de chocolat dcg Compote de pommes et bananes allégée en sucre	Baguette Confiture de fraises Clémentine	Briochette aux pépites de chocolat Coupelle de purée de pomme coing	Baguette Pâte à tartiner individuelle Lait demi écrémé

24

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Cuisiné par nos équipes — Décongelé — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

geres

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 20/11/2023 au 24/11/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou rouge bio Nuggets de blé Purée de patate douce Petit fromage blanc aux fruits	Salade de lentilles locales dés de mimolette Sauté de boeuf lr sauce tomate et origan *Dés de poisson pmd sauce nantua (tomate, crème fraîche, échalote)* Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte) Clémentine bio	Céleri bio rémoulade Roti de dinde lr sauce cheese'mental *Pané de blé, graine, emmental, épinards* Semoule bio Dessert lacté gélifié saveur chocolat	*****Repas Montagnard***** Potage poireaux, navets, carottes Tartiflette* *Pommes de terre au fromage à tartiflette CPNE* Poire bio	PANAIS RAPE LOCAL (FRAIS) sauce rémoulade et mozzarella Morceaux de filet de colin d'Alaska pmd sauce fines herbes Haricots beurre à la tomate Gâteau poire chocolat cpne (farine locale)
Madeleine Poire	Baguette Confiture d'abricots Jus de pommes	Gaufre nappée au chocolat Banane	Baguette Vache qui rit Jus d'oranges (100 % jus)	Baguette viennoise Yaourt nature

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Certifié Label Rouge — Cuisiné par nos équipes — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 27/11/2023 au 01/12/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives locales et dés d'emmental Vinaigrette moutarde locale Sauté de boeuf Ir sauce au paprika et persil *Morceaux de filet de colin d'Alaska pmd sauce basilic* Carottes bio fraîches au jus de légumes Choux à la crème	Salade de betteraves bio et dés de cantal aop Vinaigrette moutarde locale VG. PARMENTIER (PREP LENTILLE) (PDT FRAICHE) Pomme bio	Carottes râpées bio Vinaigrette moutarde locale Bolognaise de canard cpne *Thon à la tomate et au basilic CPNE* Torti local et emmental râpé Purée de pommes et poires locales cpne	Velouté de butternut locale et vache qui rit Filet de dinde Ir façon jambon Ketchup *Omelette opa au fromage* Pommes de terre quartier avec peau Orange bio	Salade coleslaw bio et mozzarella Dès de poisson pmd sauce coco citron vert Epinards branches en béchamel Riz au lait
Gâteau fourré au chocolat Banane	Baguette Beurre doux Jus d'oranges (100 % jus)	Galettes pur beurre Fromage blanc nature	Gâteau au fromage blanc cpne (farine locale) Jus de pommes	Baguette Confiture de fraise Clémentine

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Œuf de poule élevée en plein air · Appellation d'Origine Protégée · Certifié Label Rouge · Cuisiné par nos équipes · Issu de l'agriculture biologique · Produit de la mer durable

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 04/12/2023 au 08/12/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage frais de carotte et pommes de terre Tarte aux fromages Salade verte bio Vinaigrette moutarde locale Yaourt aromatisé	Céleri bio rémoulade et mozzarella Sauté de boeuf lr sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) *Médaillon de merlu pmd sauce échalote* Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h.vert et pomme de terre) Donut's dcg	Salade verte dés de mimolette Vinaigrette moutarde locale Escalope de dinde LBR sauce au thym *Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate* Haricots blancs coco locaux sauce tomate Crème dessert au chocolat	Salade façon piémontaise de dinde LOCAL ORL - ECHINE 1/2 SEL AU JUS *Omelette fines herbes* Ratatouille à la niçoise et blé local Fromage blanc nature	Chou rouge local et dés d'emmental Thon à la tomate et au basilic cpne Coquillettes bio Purée de pommes locales cpne
Gaufrettes au chocolat Purée de pomme abricot	Baguette Pâte à tartiner individuelle Lait demi écrémé	Gâteau fourré au chocolat Yaourt nature	Baguette Beurre doux Compote de pommes et ananas allégée en sucre	Cake au chocolat cpne (farine LCL) Yaourt aromatisé

27

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Décongelé | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 11/12/2023 au 15/12/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Les pas pareilles : Purée de potiron et cube de butternut Cordon bleu de volaille *Nugget's à l'emmental* Purée de potiron et butternut en cube Petit fromage blanc aux fruits Ananas bio	Carottes râpées bio et mozzarella Vinaigrette moutarde locale Morceaux de filet de colin d'Alaska pmd sauce nantua (tomate, crème fraîche, échalote) Pommes de terre vapeur Mousse au chocolat au lait	Velouté poireaux-pommes de terre et emmental râpé Rôti de veau bio Ketchup *Galette de boulgour, haricot rouge et poivron* Chou fleur bio en gratin Pomme de producteur local	Salade verte bio dés de mimolette Vinaigrette moutarde locale Sauté de dinde lr sauce dijonnaise (moutarde) *Dés de poisson pmd sauce crème aux herbes* Haricots verts à l'ail Cake nature cpne (farine LCL)	Tartine œuf ciboulette Pain de mie Dahl de lentilles Riz bio Banane bio
Baguette Confiture de fraise Poire	Gâteau fourré à la fraise Yaourt nature	Biscuits palmiers Yaourt aromatisé	Gaufre liégeoise Clémentine	Baguette Vache qui rit Jus de pommes

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

21_RP-091-219101052-20250703-20251U08-DE
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Breuillet (Maternelle)
Menus du 18/12/2023 au 22/12/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre bio dés de mimolette Vinaigrette moutarde locale SAUTE PORC AGB SCE TOMATE *Omelette nature* Carottes bio fraîches au persil Poire bio	Chou blanc bio Enchilada (Haricots rouges, maïs) Tortilla de blé et emmental râpé bio Purée de pommes locales à la vanille cpne	Endives locales et croûtons Vinaigrette moutarde locale Dés de volaille aux petits légumes sauce Mornay (béchamel avec emmental râpé) *Sauce mornay aux petits légumes et quenelle nature* Riz bio Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	*****C'est la Fête : Repas de fin d'année**** Rillettes de deux poissons Pain navette Parfait de boeuf char sauce légumes d'antan *Emincé de cabillaud sauce crème légumes d'antan* Pommes croquettes Entremet sapin aux deux chocolats	Taboulé et emmental bio Nuggets de poisson pmd et citron Epinards branches en béchamel Orange
Etoile fourrée à la framboise Fromage blanc nature	Baguette Beurre doux Lait demi écrémé	Muffin tout chocolat Clémentine	Baguette Pâte à tartiner individuelle Petit fromage blanc aux fruits	Sablés Coupelle de purée de pommes et fraises

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Cuisiné par nos équipes — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Viande charolaise

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 25/12/2023 au 29/12/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte bio et mozzarella Vinaigrette moutarde locale Sauté de boeuf lr aux olives *Samoussa de légumes* LOCAL - PANAIS (NATURE) sauce béchamel Gaufre nappée au chocolat	Salade de betteraves bio et dés d'emmental Vinaigrette moutarde locale Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes Frites Clémentine bio	***Repas de fin d'année*** Velouté de butternut locale et vache qui rit Effiloché de canard en parmentier *Brandade de poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) pmd cpne (Pdt fraîche locale)* Gâteau tutti frutti cpne lcl (farine locale)	Salade de pâtes (torsades locales) et emmental bio Médaillon de merlu pmd sauce dieppoise LOCAL - FONDUE DE POIREAUX A LA CREME Pomme de producteur local
	Baguette Confiture d'abricots Yaourt nature	Madeleine Compote de pommes et poires allégée en sucre	Cookies Banane	Baguette viennoise Purée de pomme abricot

30

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Produit local

geres

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 01/01/2024 au 05/01/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Mais et thon et dés de mimolette Vinaigrette moutarde locale Sauté de boeuf lr igp marengo *Galette de boulgour, haricot rouge et poivron* Petits pois très fins Orange bio Sablés coco Fromage blanc nature	Radis roses et beurre Poulet lr rôti au jus *Nuggets de blé* Purée de pommes de terre cpne Crème dessert au chocolat Baguette viennoise Yaourt nature	Quenelle nature sauce végétale crémée Riz bio Yaourt bio nature Poire bio Gaufre nappée au chocolat Coupelle de purée de pommes	Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde et dés de cantal aop Meunière colin pmd d'Alaska frais et citron Carottes bio au persil Cake nature cpne (farine LCL) Baguette Chocolat noir (tablette) Clémentine

31

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Indication Géographique Protégée | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IU08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 08/01/2024 au 12/01/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre locales et dés d'emmental Sauté de dinde lr sauce crème aux champignons *Colin d'Alaska pmd sauce crème aux herbes* Haricots verts bio au persil Clémentine Gâteau fourré au chocolat Petit fromage frais nature	Carottes râpées bio et mozzarella Vinaigrette moutarde locale Curry de légumes et pommes de terre Purée de pomme fraiche cpne Baguette Confiture de fraises Banane	Boulettes au mouton et boeuf sauce façon orientale (oignon, tomate, persil, ail, épices) *Boulettes de soja sauce tomate* Semoule bio Yaourt bio nature Kiwi bio Biscuits palmiers Fromage blanc aromatisé	Velouté poireaux-pommes de terre et mozzarella Rôti de boeuf lr et son jus *Omelette opa au fromage* Pennes bio Pomme de producteur local Baguette Fromage fondu Vache Picon Jus d'oranges (100 % jus)	***C'est la Fête : Galette des rois*** Dés de poisson pmd sauce curry Chou fleur bio béchamel Petit fromage blanc aux fruits Galette des Rois dcg Gâteau poire chocolat cpne (farine locale) Yaourt nature

32

21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Œuf de poule élevée en plein air — Certifié Label Rouge — Cuisiné par nos équipes — Décongelé — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

Breuillet (Maternelle)
Menus du 15/01/2024 au 19/01/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives locales et croûtons Vinaigrette moutarde locale Cordon bleu de volaille *Nugget's à l'emmental* Purée de patate douce Yaourt nature	Salade mexicaine (haricots rouge BIO) et dés d'emmental LCL ORL - EMINCE PORC SCE DIJONNAISE *Colin d'Alaska pmd sauce fines herbes* Carottes locales au persil Poire bio	Céleri bio rémoulade Rôti de dinde lr au jus *Médaillon de merlu pmd sauce au citron* Brocolis sauce béchamel Riz au lait	Pommes de terre au fromage à tartiflette cpne Yaourt aromatisé Banane bio	Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde et mozzarella Colin d'Alaska pmd sauce tomate Haricots beurre à la tomate Gâteau aux pommes cpne (farine locale)
Baguette Beurre doux Confiture multifruit	P'tit carré pomme Fromage blanc nature	Baguette Chocolat noir (tablette) Lait demi écrémé	Barre bretonne à partager Petit fromage frais nature	Gaufrettes au chocolat Pomme

*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Certifié Label Rouge — Cuisiné par nos équipes — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 22/01/2024 au 26/01/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre locales et dés d'emmental Sauté de boeuf lr igp aux olives *Médaillon de merlu pmd sauce échalote* Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre) Pomme de producteur local	Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde Potimentier de poisson pmd (purée de potiron et pommes de terre) cpne Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Carottes râpées bio et mozzarella Vinaigrette moutarde locale Omelette bio sauce tomate Boulgour bio Coupelle de purée de pommes bio	Dahl de lentilles Riz bio Fromage blanc nature Orange	***Repas Allemand*** Salade verte bio et dés de cantal aop Vinaigrette moutarde locale Saucisse de Strasbourg* *Galette de boulgour, haricot rouge et poivron* Légumes choucroute et pommes de terre Beignet parfum chocolat noisette dcg
Briochette aux pépites de chocolat Fromage blanc nature	Baguette Pâte à tartiner individuelle Yaourt aromatisé	Madeleine Clémentine	Baguette Confiture d'abricots Jus d'oranges (100 % jus)	Gâteau au fromage blanc cpne (farine locale) Yaourt nature

*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Cuisiné par nos équipes — Décongelé — Indication Géographique Protégée — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IU08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 29/01/2024 au 02/02/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux, navets, carottes et mozzarella Tarte aux fromages Salade verte bio Vinaigrette moutarde locale Poire bio	***Les pas pareilles : Purée de pommes et cubes de pommes saveur vanille*** Endives locales et dés d'édam Vinaigrette moutarde locale Sauté de dinde lr sauce tomate *Omelette nature* CAROTTE,PDT PERSILLEE Purée de pomme et cube pomme saveur vanille cpne	Steak haché de veau lr au jus *Samoussa de légumes* Haricots blancs coco locaux sauce tomate Fourme d'ambert aop Clémentine bio	ORL - SALADE PIEMONTAISE,PORC VRAC et dés de mimolette *Salade de pâtes (torsades locales)* Nuggets de poisson pmd Epinards branches en béchamel Banane bio	***C'est la Fête : Vive les Crêpes*** Céleri rémoulade local et mozzarella Filet de dinde lr façon jambon *Dés de poisson pmd sauce citron* Coquillettes bio Crêpe nature sucrée SUCRE GLACE
Baguette Fromage fondu Vache Picon Jus multifruit	Etoile fourrée à la framboise Pomme	Baguette Gelée de groseille Petit fromage frais nature	Cake au chocolat cpne (farine LCL) Petit fromage blanc aux fruits	Sablés Coupelle de purée de pommes et fraises

35

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

geres

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

Breuillet (Maternelle)
Menus du 05/02/2024 au 09/02/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde Sauté de boeuf lr igp sauce Mode *Colin d'Alaska pmd sauce aurore* PDT GRENAILLE lcl AIL PERSIL Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Salade de lentilles locales et mozzarella Cordon bleu de volaille *Nugget's à l'emmental* LOCAL - PANAIS (NATURE) sauce béchamel Clémentine bio	Aiguillettes de poulet Sauce piquante *Thon à la tomate et au basilic CPNE* Pennes bio Saint Nectaire aop Pomme bio	*****Nouvel an Chinois***** CHOU BLANC AGB ,VGTE SESAME SOJA et dés de mimolette RIZ AGB, LEGUME SCE TERIYAKI, OEUF DUR AGB Nashi	Salade iceberg et dés d'édam Vinaigrette moutarde locale Dés de poisson pmd sauce basilic Purée Crécy (carotte, pdt fraîche LCL) Cake nature cpne (farine LCL)
Biscuits palmiers Yaourt aromatisé	Baguette Chocolat noir (tablette) Jus de pommes	Gâteau fourré à la fraise Yaourt nature	Baguette Vache qui rit Jus d'oranges (100 % jus)	Madeleine Coupelle de purée de pomme coing

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Cuisiné par nos équipes — Indication Géographique Protégée — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

geres

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 12/02/2024 au 16/02/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Les pas pareilles : Double céleri rémoulade Céleri rave et branche rémoulade Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes Ketchup Frites Liégeois à la vanille sur lit de caramel	Salade de pommes de terre locales et dés de mimolette Sauté de dinde lr au thym *Dés de poisson pmd sauce basilic* Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) Ananas bio	***C'est la Fête : La Saint Valentin*** Carottes bio vinaigrette fruit de la passion et mozzarella Emincé de saumon sauce crème Gnocchis à la betterave Cake à la praline rose cpne	Soupe de légumes variés bio et emmental râpé Rôti de veau bio et son jus *Omelette opa au fromage* Haricots verts bio à l'ail Poire bio	Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde Médaillon de merlu pmd sauce crème Macaroni bio Yaourt nature
Baguette Confiture de fraises Pomme	Gâteau fourré au chocolat Yaourt aromatisé	Baguette Beurre doux Clémentine	Gaufrettes au chocolat Fromage blanc nature	Cake à la noix de coco cpne (farine locale) Jus multifruit

37

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Œuf de poule élevée en plein air — Certifié Label Rouge — Cuisiné par nos équipes — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IU08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 19/02/2024 au 23/02/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade iceberg et dés de mimolette Vinaigrette moutarde locale Sauté de boeuf lr igp sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) *Samoussa de légumes* Carottes bio au persil Choux à la crème vanillée dcg	Crêpe au fromage VG. PARMENTIER (PREP LENTILLE) (PDT FRAICHE) Pomme bio	Salade de pâtes bio (échalote, poivron, tomate bio) cpne et dés d'emmental Escalope de dinde lr au jus *Médaillon de merlu pmd au jus* Gratin de chou fleur et brocolis Banane bio	Rougail de saucisses locales* lcl *Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé* Riz bio Cantal aop Orange bio	Salade coleslaw bio et mozzarella Colin d'Alaska pmd sauce coco et citron vert Ratatouille et blé bio Moelleux au chocolat et pépites cpne (farine locale)
Etoile fourrée abricot Yaourt nature	Baguette Fromage fondu Vache Picon Jus multifruit	Gaufre liégeoise Yaourt aromatisé	Baguette viennoise Lait demi écrémé	Baguette Chocolat noir (tablette) Yaourt nature

38

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Décongelé | Indication Géographique Protégée | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Produit local

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives locales et croûtons Vinaigrette moutarde locale Nuggets de poulet *Nugget's à l'emmental* Purée de choux de Bruxelles et pommes de terre au fromage (pdt fraîche) Dessert lacté gélifié saveur chocolat Barre bretonne à partager Lait demi écrémé	Sauté de boeuf lr igp Sauce bouguignonne *Omelette nature* Frites Yaourt aromatisé Poire bio Baguette Confiture d'abricots Yaourt nature	Céleri bio rémoulade et dés de mimolette Médaillon de merlu pmd sauce tomate Semoule bio Coupelle de purée de pommes bio Roulé au chocolat Banane	Potage frais de carotte et pommes de terre et emmental râpé bio Penne semi-complète bio sauce lentilles corail, curry et maïs cpne Clémentine bio Briochette aux pépites de chocolat Yaourt aromatisé	

39

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Certifié Label Rouge
Cuisiné par nos équipes
Indication Géographique Protégée
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives locales et croûtons Vinaigrette moutarde lcl Nuggets de poulet *Nugget's à l'emmental* Purée de choux de Bruxelles et pommes de terre au fromage (pdt fraîche) Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Sauté de boeuf lr igp Sauce bouguignonne *Omelette nature* Frites Yaourt aromatisé Poire bio	Céleri bio rémoulade et dés de mimolette Médaillon de merlu pmd sauce tomate Semoule bio Coupelle de purée de pommes bio	Potage frais de carotte et pommes de terre et emmental râpé bio Penne semi-complète bio sauce lentilles corail, curry et maïs Clémentine bio	Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde et dés d'édam Dés de poisson pmd sauce aux fines herbes Duo de haricots plats et haricots beurre à la tomate Cake nature (farine LCL)
Barre bretonne à partager Lait demi écrémé	Baguette Confiture d'abricots Yaourt nature	Roulé au chocolat Banane	Briochette aux pépites de chocolat Yaourt aromatisé	Baguette viennoise Yaourt aromatisé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Certifié Label Rouge — Indication Géographique Protégée — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

21_RP-091-219101052-20250703-20251W08-DE
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com

Breuillet (Maternelle)
Menus du 04/03/2024 au 08/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre lcl et dés de mimolette Nugget's à l'emmental Navet lcl sauce béchamel Orange bio	Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde Poulet lr rôti au jus *Colin d'Alaska pmd sauce tomate* Haricots blancs coco lcl sauce tomate Yaourt nature	Saucisse de Francfort * *Galette de boulgour, haricot rouge et poivron* Purée de patates douces et pommes de terre (pdt fraîches) Camembert bio Kiwi	Soupe dubarry, chou fleur bio et pommes de terre et emmental râpé Rôti de boeuf lr froid Ketchup *Thon à la tomate et au basilic* Pennes bio Pomme bio	Radis roses Sauce fromage blanc aux herbes Merlu pmd sauce bretonne Légumes façon Maillot (petit pois, carotte, haricot vert) Gâteau au caramel (farine LCL)
Gaufrettes au chocolat Yaourt nature	Baguette Beurre doux Clémentine	Biscuits palmiers Yaourt aromatisé	Gâteau fourré au chocolat Petit fromage blanc aux fruits	Baguette Confiture de fraises Lait demi écrémé

41

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Certifié Label Rouge — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 11/03/2024 au 15/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade iceberg et dés de mimolette Vinaigrette moutarde locale Sauté de dinde lr sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre) *Omelette nature* Carottes bio au persil Donut's dcg	Tarte aux fromages sur lit de salade verte Vinaigrette moutarde locale Fromage au lait pasteurisé Carré Poire bio	Céleri bio rémoulade Steak haché de veau lr sauce poivrade *Filet de limande pmd sauce aurore* Riz bio Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Soupe cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois) et emmental râpé Carbonara* (sauce à la crème, champignons et lardons de porc) *Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien)* Torsades Clémentine	Salade coleslaw bio et mozzarella Colin d'Alaska pmd sauce citron Ratatouille à la niçoise et blé Fondant de haricot rouge et framboise
Baguette Pâte à tartiner Jus d'oranges (100 % jus)	Gâteau fourré à la fraise Petit fromage frais nature	Barre bretonne à partager Pomme	Baguette Confiture d'abricots Jus de pommes	Muffin tout chocolat Petit fromage blanc aux fruits

42

*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Certifié Label Rouge — Décongelé — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 18/03/2024 au 22/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles locales et dés d'emmental Emincé de porc lcl sauce dijonnaise *Dés de poisson pmd sauce curry* Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre) au jus de légumes Pomme bio	Radis roses et beurre Sauté de boeuf lr igp sauce au paprika et persil *Merlu pmd sauce citron* Pommes de terre vapeur Dessert lacté gélifié saveur vanille	***Menu oriental*** Merguez *Samoussa de légumes* Légumes couscous bio et semoule bio Yaourt nature Miel Orange bio	Taboulé et dés de cantal aop Beignets de calamar et citron Chou fleur en béchamel Banane	***Les pas pareilles : Fondant de haricot rouge et framboise*** Carottes râpées bio et mozzarella Vinaigrette moutarde lcl Riz Korma, patate douce, edamame Riz bio Purée de pommes et myrtilles
Baguette Confiture de fraises Jus multifruit	Gâteau moelleux au citron Poire	Gaufre liégeoise Fromage blanc aromatisé	Etoile fourrée abricot Coupelle de purée de pommes et ananas	Baguette Beurre doux Jus d'oranges (100 % jus)

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Indication Géographique Protégée — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 25/03/2024 au 29/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte bio et dés de cantal aop Boulette de boeuf char Sauce piquante *Omelette nature* Ratatouille à la niçoise Eclair parfum chocolat dcg	Brandade de poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) pmd (Pdt fraîche locale) Yaourt aromatisé Poire bio	Céleri bio rémoulade et dés d'emmental Blanquette de dinde lr *Colin d'Alaska pmd sauce crème aux herbes* Carottes bio au jus de légumes Cake à la cannelle farine lcl	Concombres lcl en rondelle et mozzarella Vinaigrette moutarde lcl TORSADE lcl SCE EPINARD BLEU Pennes bio Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Potage poireaux, navets, carottes et emmental râpé Nuggets de poulet *Nugget's à l'emmental* Jardinière et pommes de terre Ananas bio
Madeleine Coupelle de purée de pommes et fraises	Baguette Gelée de groseille Fromage blanc nature	Cookies Yaourt aromatisé	Cake au chocolat cpne (farine LCL) Yaourt nature	Baguette Barre de chocolat Lait demi écrémé

44

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Décongelé | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Produit local | Viande charolaise

ageres

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com

21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 01/04/2024 au 05/04/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de lentilles et dés d'emmental Sauté de dinde lr sauce tomate *Samoussa de légumes* Haricots verts persillés Orange Baguette Beurre doux Yaourt aromatisé	Paupiette de veau au jus *Omelette BIO* Purée de pommes de terre Yaourt bio aromatisé framboise Kiwi Etoile fourrée à la framboise Coupelle de purée de pomme coing	*****Repas de Printemps***** Concombres lcl en rondelle et mozzarella Vinaigrette au fromage de brebis Rôti de boeuf lr froid Ketchup *Galette boulgour pois chiches emmental* Carottes bâtonnets au curry Gaufre Bruxelloise dcg Sucre glace Baguette Barre de chocolat Jus multifruit	Thon à la tomate et au basilic Torsades Fromage blanc nature Pomme de producteur lcl Gâteau poire chocolat cpne (farine locale) Lait demi écrémé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Certifié Label Rouge — Cuisiné par nos équipes — Décongelé — Issu de l'agriculture biologique — Produit local

geres

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com

21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 08/04/2024 au 12/04/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte bio et croûtons et vinaigrette moutarde Sauté de boeuf lr igp sauce niçoise *Hoki pmd sauce basilic* Carottes à l'ail Choux à la crème vanillée dcg	Farfalles au pesto brocolis haricots blanc Pont l'Evêque aop Orange bio	Céleri bio rémoulade Cordon bleu de volaille *Dés de saumon pmd sauce crème et herbes* Riz bio Dessert lacté gélifié saveur vanille	Emincé de dinde lr sauce provençale *Quenelle nature sauce tomate* Courgettes Yaourt nature de Sigy lcl Ananas bio	Salade de tomate bio et dés d'emmental et vinaigrette moutarde Hoki pmd sauce à l'oseille Boulgour bio Purée de pommes bio (frais) et myrtille
Barre bretonne à partager Lait demi écrémé	Baguette Beurre doux Yaourt aromatisé	Pain au lait Banane	Baguette Fromage fondu Vache qui rit Jus multifruit	Gaufre poudrée Yaourt nature

46

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Décongelé | Indication Géographique Protégée | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Produit local

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 15/04/2024 au 19/04/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza à l'emmental Couscous de légumes, fèves et semoule Poire Orange	Radis roses et beurre Colin d'Alaska pmd sauce tomate Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h.vert et pomme de terre) Crème dessert au chocolat	Poulet lr rôti au jus *Pané à l'emmental* Tortis tricolores bio Fromage au lait pasteurisé Carré bio Ananas	Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde et dés de cantal aop Rôti de veau bio au romarin *Médaillon de merlu pmd sauce crème* Purée de choux de Bruxelles et pommes de terre au fromage (pdt fraîche) Tarte au flan dcg	Omelette bio Epinards branches en béchamel Yaourt bio brassé à la fraise Pomme bio
Gâteau fourré au chocolat Coupelle de purée de pommes et fraises	Rocher noix de coco Pomme bicolore	Baguette Gelée de groseille Petit fromage frais nature	Baguette viennoise Lait demi écrémé	Gâteau au citron cpne Petit fromage blanc aux fruits

47

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Décongelé | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Breuillet (Maternelle)
Menus du 22/04/2024 au 26/04/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates et mozzarella et vinaigrette moutarde Emincé de dinde lr sauce paprika et persil (crème, carotte, oignon, tomate, persil) *Beignet stick mozzarella* Courgettes à la provençale Beignet aux pommes dcg	Riz à l'espagnol bio Yaourt nature Poire	Salade verte bio et dés d'emmental et vinaigrette moutarde Sauté de boeuf lr igp sauce façon orientale *Tajine de légumes, pois chiches, patate douce, boulgour, amande* Haricots verts Coupelle de purée de pommes	Jambon blanc lr sauce charcutiere *Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien)* Coquillettes Pont l'Evêque aop Banane	Concombre bio et maïs bio Sauce crème ciboulette Filet de limande pmd sauce aurore Carottes bio Moelleux au chocolat et pépites (farine locale)
Baguette Beurre doux Jus de pommes	Madeleine Lait demi écrémé	Gaufre poudrée Yaourt aromatisé	Baguette Fromage frais Petit Moulé Jus d'orange	Gâteau fourré à la fraise Poire

*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Décongelé — Indication Géographique Protégée — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

geres

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com

21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Brandade de poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) pmd (Pdt fraîche locale) Gouda Orange bio	Salade de tomate bio et vinaigrette moutarde Cordon bleu de volaille *Nugget's à l'emmental* Ratatouille à la niçoise Blé Dessert lacté gélifié saveur vanille			
Barre bretonne à partager Yaourt aromatisé	Baguette Confiture d'abricots Poire		Baguette viennoise Poire Lait demi écremé	Gâteau fourré à la fraise Petit fromage blanc aux fruits Jus d'oranges

49

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 22/04/2024 au 26/04/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates et mozzarella et vinaigrette moutarde Emincé de dinde lr sauce paprika et persil (crème, carotte, oignon, tomate, persil) Courgettes à la provençale Beignet aux pommes dcg	Riz à l'espagnol bio Yaourt nature Poire	Salade verte bio et dés d'emmental et vinaigrette moutarde Sauté de boeuf lr igp sauce façon orientale Haricots verts Coupelle de purée de pommes	Jambon blanc lr sauce charcutiere Coquillettes Pont l'Evêque aop Banane	Concombre bio et maïs bio Sauce crème ciboulette Filet de limande pmd sauce aurore Carottes bio Moelleux au chocolat et pépites (farine locale) Dessert festif
Baguette Beurre doux Jus de pommes	Madeleine Lait demi écrémé	Gaufre poudrée Yaourt aromatisé	Baguette Fromage frais Petit Moulé Jus d'orange	Gâteau fourré à la fraise Poire

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Décongelé — Indication Géographique Protégée — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

Mise en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Brandade de poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) pmd (Pdt fraîche locale) Gouda Orange bio	Tomate bio et vinaigrette moutarde Cordon bleu de volaille Ratatouille à la niçoise Blé Dessert lacté gélifié saveur vanille		Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde et dés d'emmental Thon à la tomate et au basilic Riz bio Batonnet freeze	**menu végétarien** Farfalles aux légumes du sud et dés de fromage de brebis Yaourt aromatisé Banane bio
Barre bretonne à partager Yaourt aromatisé	Baguette Confiture d'abricots Poire		Baguette viennoise Lait demi écremé	Gâteau fourré à la fraise Petit fromage blanc aux fruits

51

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

ngeres

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Breuillet (Maternelle)
Menus du 06/05/2024 au 10/05/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates Salade verte et vinaigrette moutarde et dés de cantal aop Beignet de poisson pmd Purée d'épinard bio (pdt fraîche) Tarte normande dcg Baguette Gelée de groseille Pomme	Pizza tomate et fromage Sauté de boeuf lr igp sauce façon orientale Haricots verts à l'ail Pomme bicolore Poire Madeleine Petit fromage blanc aux fruits			

52

*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

geres

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Décongelé | Indication Géographique Protégée | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 13/05/2024 au 17/05/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Ravioli de boeuf Fromage fondu Vache qui rit Coupelle de purée de pommes bio	Salade de lentilles Salade de haricots blancs et cerfeuil et dés d'emmental Omelette bio Carottes à l'ail Melon jaune Pomme	Concombre bio et maïs bio et vinaigrette moutarde Emincé de dinde lr sauce aigre douce Frites Crème dessert au chocolat	**menu végétarien* CAKE A LA POLENTA,BASILIC Nugget's à l'emmental Epinards branches bio à la béchamel Pastèque Banane	Salade verte bio et dés de cantal aop et vinaigrette moutarde Rôti de veau bio sauce forestière (oignon, champignon, carotte, ail) Riz bio Purée pomme bio parfumée fleur d'oranger
Barre bretonne à partager Yaourt aromatisé	Baguette Beurre doux Poire	Pain au lait Banane	Baguette Fromage frais Petit Moulé Jus d'ananas	Gaufrettes au chocolat Lait demi écremé

53

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée
Certifié Label Rouge
Issu de l'agriculture biologique

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IU08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 20/05/2024 au 24/05/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de tomates et vinaigrette moutarde Melon jaune Merlu pmd sauce citron persillée Purée de brocolis et pommes de terre cpne Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Baguette Confiture de fraise Orange	Sauté de boeuf lr igp sauce au paprika et persil Lentilles lcl mijotées Petit fromage blanc aux fruits Pomme bio Madeleine Yaourt aromatisé	**menu végétarien** Couscous de légumes, fèves et semoule Munster aop Banane bio Barre bretonne à partager Petit fromage frais nature	Concombre bio et maïs bio Sauce crème ciboulette Cordon bleu de volaille Chou fleur bio béchamel Gâteau au caramel, farine lcl Baguette Pâte à tartiner Yaourt nature

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Cuisiné par nos équipes — Indication Géographique Protégée — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 27/05/2024 au 31/05/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate bio et vinaigrette moutarde et billes de mozzarella Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé Haricots verts à la tomate Beignet parfum chocolat noisette dcg	**menu végétarien** Riz korma brunoise de légumes provençal et petit pois Yaourt bio aromatisé vanille Orange Poire	Salade verte bio et maïs et vinaigrette moutarde Bolognaise de boeuf char Penne bio semi-complet et emmental râpé Coupelle de purée de pomme et poire bio	Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde Merlu pmd sauce bretonne Boulgour bio Crème dessert au caramel	Salade de pâtes à la grecque (tomate,poivron,brebis,olive) Salade de riz composée et dés d'emmental Rôti de veau bio au jus Carottes bio Fraises
Gaufre nappée au chocolat Pomme	Baguette Camembert Coupelle de purée de pommes et fraises	Barre bretonne à partager Lait demi écremé	Baguette Gelée de groseille Orange	Cake nature (farine LCL) Compote de pommes et fraises allégée en sucre

*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Décongelé — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Viande charolaise

geres

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 03/06/2024 au 07/06/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
** menu végétarien** Nuggets de blé Ketchup Riz bio Fromage frais Petit Moulé Fromage frais Saint môret Pomme bio	Salade de tomates Salade iceberg et vinaigrette moutarde et billes de mozzarella Sauté de boeuf lr igp sauce mais doux Haricots verts Gaufre Bruxelloise dcg	Emincé de dinde lr sauce kebab (paprika, cumin, coriandre, ail, oignon, origan, piment, cannelle) Tortis tricolores bio Edam Camembert Nectarine AGB	Sauté de porc* lr sauce au thym Carottes bio Petit fromage blanc aux fruits Melon jaune Melon charentais	Courmentier de colin d'alaska (purée courgette bio et pdt) Pont l'Evêque aop Banane bio
Baguette Fromage frais Petit Cotentin Coupelle de purée de pomme coing	Barre bretonne à partager Poire	Baguette Gelée de groseille Petit fromage frais nature	Baguette viennoise Compote de pommes et abricots allégée en sucres	Gâteau fourré à la fraise Petit fromage blanc aux fruits

56

21_RP-091-219101052-20250703-20251003-DE
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Décongelé | Indication Géographique Protégée | Issu de l'agriculture biologique

Breuillet (Maternelle)
Menus du 10/06/2024 au 14/06/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis roses et beurre Merlu portion pmd sauce béchamel aux épices douces Blé bio façon pilaw Ile flottante et sa crème anglaise	Taboulé aux raisins secs, semoule bio Cordon bleu de volaille Epinards branches bio à la béchamel Pomme Poire	Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde Rôti de boeuf lr froid sauce barbecue Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre) Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	**menu végétarien** Penne semi-complète bio sauce lentilles corail, curry et maïs Pointe de Brie Saint Paulin Melon vert Pastèque	Cheeseburger Frites Gouda bio Donut's dcg
Baguette Beurre doux Orange	Briochette aux pépites de chocolat Yaourt nature	Baguette Chocolat au lait (tablette) Lait demi écremé	Madeleine Petit fromage blanc aux fruits	Gaufrettes au chocolat Pêche

57

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Certifié Label Rouge — Décongelé — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Breuillet (Maternelle)
Menus du 17/06/2024 au 21/06/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisse chipolatas* Carottes Lentilles lcl mijotées Yaourt nature sucré de Sigy lcl Orange Pomme bicolore	Melon vert Tranche de pastèque Hachis parmentier de boeuf charolais et emmental râpé Coupelle de purée de pommes bio	Hoki pmd sauce crème aux herbes Riz bio Camembert Saint Paulin Pêche Nectarine jaune	Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde Rôti de veau bio sauce marengo (tomate et champignons) Coquillettes Haricots plats d'Espagne Petit fromage blanc aux fruits	**** menu végétarien**** Tajine marocain pois chiche bio semoule bio Munster aop Abricot bio
Gâteau fourré à la fraise Petit fromage blanc aux fruits	Baguette Confiture d'abricots Poire	Barre bretonne à partager Yaourt aromatisé	Baguette Pâte à tartiner Lait demi écremé	Gâteau au fromage blanc, farine lcl Coupelle de purée de pommes et fraises

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

geres

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com

21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 24/06/2024 au 28/06/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis roses et beurre demi sel Poulet lr rôti au jus Haricots beurre à la tomate Farfalles et emmental râpé Coupelle de purée de pomme coing Coupelle de purée de pomme pruneaux Etoile fourrée à la framboise Lait demi écremé	**menu végétarien** Chili sin carne Riz bio Coulommiers Edam Orange bio Baguette Confiture de fraise Yaourt aromatisé	Concombre bio et maïs bio et vinaigrette moutarde Sauté de boeuf lr igp façon bordelaise Boulgour bio Crème dessert à la vanille Gâteau fourré au chocolat Nectarine blanche	Taboulé Salade de pommes de terre et dés de cantal aop Colin d'Alaska pmd sauce basilic Courgettes Pêche Banane Pain au lait Jus multifruit	**menu de fin d'année** ** bientôt les vacances** Salade coleslaw bio Cheeseburger Frites Cake coco, cacao et pépite de chocolat Baguette Fromage frais Petit Moulé Abricot

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Indication Géographique Protégée — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 01/07/2024 au 05/07/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Omelette bio Carottes à la crème Blé Petit fromage blanc aux fruits Pêche	Salade de tomates et dés d'emmental et vinaigrette moutarde Emincé de dinde lr au caramel *Chili sin carne* Riz bio Coupelle de purée de pommes et poire	Filet de limande pmd sauce citron Haricots verts et haricots beurre panachés en persillade Semoule Pont l'Evêque aop Banane bio	Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde et dés d'emmental Rôti de porc* lr jus aux oignons *Meunière colin pmd d'Alaska frais* Chou fleur bio béchamel Beignet parfum chocolat noisette dcg	**menu végétarien** Tranche de pastèque Samoussa de légumes Salade de pâtes à l'orientale et emmental râpé Smoothie de pommes et bananes
Baguette Camembert Coupelle de purée de pommes	Marbré au chocolat Pêche	Baguette Pâte à tartiner Petit fromage frais nature	Gâteau fourré à la fraise Abricot	Baguette viennoise Yaourt aromatisé

60

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Décongelé — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

21_RP-091-21910052-20250703-20251U08-DE
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Breuillet (Maternelle)
Menus du 08/07/2024 au 12/07/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cordon bleu de volaille *Nugget's à l'emmental* Coquillettes bio Saint Nectaire aop Nectarine AGB	**menu végétarien** Tomate bio vinaigrette au miel Couscous de légumes, fèves et semoule Crème dessert au chocolat	Poulet lr Sauce Basquaise *Hoki pmd sauce basquaise (ail, tomate, poivron)* Carottes Riz Petit fromage blanc aux fruits Abricot	Melon jaune Bifteck haché charolais sauce au thym *Merlu pmd sauce aux épices douces* Haricots verts Crêpe nature sucrée	Concombre bio lcl et vinaigrette moutarde Brandade de poisson pmd (pdt bio fraîche) et emmental râpé Banane
Barre bretonne à partager Coupelle de purée de pomme abricot	Baguette Beurre doux Pomme	Gâteau au citron Petit fromage blanc aux fruits	Baguette Coulommiers Banane	Gaufrettes au chocolat Lait demi écremé

61

21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

ageres

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Produit local

Breuillet (Maternelle)
Menus du 15/07/2024 au 19/07/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Daube de boeuf lr à la provençale *Filet de limande pmd sauce aurore* Pommes de terre vapeur Fromage blanc sucré différemment : Brisures de spéculoos Sucre roux Pastèque	Emincé de dinde lr sauce kebab (paprika, cumin, coriandre, ail, oignon, origan, piment, cannelle) *Merlu pmd sauce mafé cacahuète* Fusilli bio Munster aop Nectarine blanche	**menu végétarien** Melon vert Omelette bio Purée de courgettes et pdt à huile d'olives Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Echine demi sel* *Emincé de saumon sauce crème* Lentilles lcl mijotées Carottes Pointe de Brie Banane bio	Concombre et maïs et vinaigrette moutarde et billes de mozzarella Filet de colin d'Alaska pmd pané frais et quartier de citron Epinards branches bio à la béchamel Gâteau bio vendéen (farine locale)
Gâteau fourré au chocolat Jus de pommes	Gaufre poudrée Lait demi écremé	Baguette Coupelle de gelée de groseille Nectarine blanche	Madeleine Petit fromage blanc aux fruits	Baguette Beurre doux Lait demi écremé

62

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Produit local

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 22/07/2024 au 26/07/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
menu végétarien Radis roses et beurre demi sel Sauce ratatouille et pois cassés Penne bio semi-complet et emmental râpé Gaufre Bruxelloise dcg	Merguez *Hoki pmd sauce au citron* Semoule Légumes couscous Saint Nectaire aop Pomme	Merlu pmd sauce crème Carottes bio Pommes de terre vapeur Fromage au lait pasteurisé Carré bio Abricot	Courgettes bio et tomates bio et vinaigrette à la ciboulette et dés d'emmental Thon à la tomate et au basilic Riz bio Purée pomme bio parfumée fleur d'oranger	Sauté de porc* lr sauce aux olives *Dés de saumon pmd à l'oseille* Haricots verts bio Yaourt aromatisé Pastèque
Marbré au chocolat Orange	Baguette Chocolat au lait (tablette) Petit fromage frais nature	Barre bretonne à partager Lait demi écremé	Gâteau fourré à la fraise Pêche	Baguette Fromage frais Petit Moulé Coupelle de purée de pommes

63

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Décongelé — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IU08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 29/07/2024 au 02/08/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate bio et vinaigrette moutarde Beignets de calamar Frites Crème dessert au chocolat	Sauté de boeuf lr igp sauce barbecue *Dés de poisson pmd sauce crème aux herbes* Boulgour bio Petit fromage blanc aux fruits Melon vert	Emincé de saumon sauce aurore Coquillettes Courgettes Fromage frais Saint môret Pêche	**menu végétarien** Fondant bio au fromage de brebis Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) Petit fromage blanc aux fruits Pastèque	Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde et dés de cantal aop Merlu pmd sauce curry Purée de brocolis et pommes de terre cpne Beignet parfum chocolat noisette dcg
Gâteau fourré au chocolat Pomme	Baguette Confiture d'abricots Yaourt aromatisé	Madeleine Petit fromage blanc aux fruits	Baguette viennoise Jus de pommes	Gaufrettes au chocolat Banane

64

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

geres

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Décongelé | Indication Géographique Protégée | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

Breuillet (Maternelle)
Menus du 05/08/2024 au 09/08/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
menu végétarien Couscous de légumes bio Yaourt nature Pomme	Radis roses et beurre demi sel Emincé de thon sauce armoricaine Torsades Petit fromage blanc aux fruits	Concombre et maïs Sauce fromage blanc aux herbes Boulettes au mouton et boeuf sauce charcutière (moutarde, cornichon) *Enchilada (Haricots rouges, maïs)* Riz bio Ile flottante et sa crème anglaise	Melon jaune Saucisse de Francfort * *Beignet stick mozzarella* Purée Crécy (carotte, pdt fraîche LCL) et emmental râpé Compote de pomme bio parfumée à la vanille	Omelette bio Gratin de courgettes Fromage fondu vache qui rit bio Banane
Baguette Fromage frais Petit Moulé multifruit	Gaufre poudrée Pomme	Baguette Chocolat au lait (tablette) Yaourt nature	Barre bretonne à partager Petit fromage blanc aux fruits	Baguette Gelée de groseille Coupelle de purée de pomme abricot

*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu de l'agriculture biologique

geres
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 12/08/2024 au 16/08/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate bio et vinaigrette au basilic et dés d'emmental Sauté de porc* lr sauce au thym *Merlu pmd sauce aux épices douces* Boulgour bio Coupelle de purée de pomme coing Gâteau fourré au chocolat Orange	Beignet de poisson pmd Purée de courgettes et pommes de terre Cantal aop Abricot Baguette et beurre Nectarine blanche	Crêpe à l'emmental Daube de boeuf bio à la provencale *Quenelle nature sauce tomate* Petits pois mijotés Blé Pastèque Gaufre poudrée Petit fromage frais nature		**menu végétarien** Melon vert Sauce ratatouille bio et pois cassés Riz bio Coupelle de purée de pomme abricot Marbré au chocolat Lait demi écremé

99

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IU08-DE

geres

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

Breuillet (Maternelle)
Menus du 19/08/2024 au 23/08/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Poulet lr rôti au jus *Hoki pmd sauce aux fines herbes* Purée de pommes de terre Emmental bio Nectarine jaune	Radis roses et beurre demi sel Sauté de boeuf lr igp sauce caramel *Colin d'Alaska pmd au citron persillé* Haricots verts Yaourt nature	**menu végétarien** Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde Chili sin carne Riz bio Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Rôti de porc* lr froid *Œuf dur BIO* Taboulé Cantal aop Banane bio	Moelleux de tomate au basilic (farine et lait locaux) Saumon pmd florentine à la vache qui rit (épinard BIO) Melon jaune
Briochette chocolat du boulanger Jus de pommes	Baguette Confiture de fraise Petit fromage frais nature	Madeleine Yaourt aromatisé	Baguette viennoise Compote de pommes allégée en sucre	Baguette Pâte à tartiner Yaourt nature

67

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Indication Géographique Protégée — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Maternelle)
Menus du 26/08/2024 au 30/08/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte bio et vinaigrette moutarde Hoki pmd sauce estragon Boulgour bio Petit fromage frais nature	**menu végétarien** Riz BIO, pois chiches, épinard BIO, graines de courge Pont l'Evêque aop Pêche	Carbonara* (sauce à la crème, champignons et lardons de porc) *Fusilli BO, sauce lentilles vertes BIO, tomate et emmental* Fusilli bio Petit fromage blanc aux fruits Nectarine AGB	Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé Carottes bio Lentilles lcl mijotées Coulommiers bio Pastèque	Tomate bio vinaigrette au pesto rouge Tortilla de pdt bio et courgette Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
Baguette viennoise Lait demi écremé	Baguette Camembert Coupelle de purée de pommes et fraises	Barre bretonne à partager Lait demi écremé	Gaufrettes au chocolat Orange	Baguette Beurre doux Compote de pommes et fraises allégée en sucre

68

*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

geres

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 28/08/2023 au 01/09/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis roses et beurre Courgette râpée fraîche et ciboulette Vinaigrette moutarde locale Sauté de boeuf lr aux olives *Filet de merlu pmd sauce dieppoise* Haricots beurre à la tomate Gouda Tomme blanche Eclair parfum vanille Madeleine Briquette de jus d'orange	Salade de betteraves bio Vinaigrette moutarde locale Beignets de calamar Purée de brocolis et pommes de terre cpne Bûche mélangée (lait vache et chèvre) Fromage frais Rondelé nature Abricot bio Galettes pur beurre Gourde de compote de pommes allégée en sucre	Salade verte bio et croûtons Vinaigrette moutarde locale Bolognaise de canard cpne *Thon à la tomate et au basilic CPNE* Coquillettes bio Fromage frais Fraidou Fromage fondu Vache Picon Crème dessert au chocolat Crème dessert au caramel Muffin vanille pépites de chocolat dcg Briquette de jus de pomme	Salade mexicaine (haricots rouge BIO) Bifteck haché bio et ketchup *Omelette opa au fromage* Ratatouille bio et pommes de terre Fromage blanc bio PASTEQUE AGB lcl (DESSERT) VRAC Cookies Yaourt à boire aromatisé vanille	Tomate locale Concombres locaux en rondelle Vinaigrette moutarde locale Caponata (duo de courgette, olive, poivron) Riz bio Fromage fondu Vache qui rit Tomme grise Coupelle de purée de pommes et ananas Coupelle de purée de pommes et fraises Madeleine Yaourt à boire aromatisé abricot

*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Œuf de poule élevée en plein air | Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Décongelé | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Produit local

21_RP-091-219101052-20250703-20251W08-DE
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com

sodexo geres

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 04/09/2023 au 08/09/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de betteraves bio Vinaigrette moutarde locale Poulet lr rôti au jus et ketchup *Pavé de colin d'Alaska pmd sauce tomate* Pommes de terre quartier avec peau Camembert Saint Paulin Nectarine AGB	Salade verte bio et noix Vinaigrette moutarde locale Omelette nature opa Sauce Basquaise Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) Yaourt aromatisé Choux à la crème	Salade de pâtes (torsades locales) Taboulé petit épautre bio local Rôti de boeuf lr au jus *Merlu portion pmd sauce béchamel aux épices douces* Gratin de brocolis Cantal aop Banane bio	***Repas de Rentrée*** Concombres locaux en rondelle Tomate locale Vinaigrette moutarde locale Nuggets de poulet *Nuggets de blé* Macaroni bio Fromage frais fouetté bio Mousse au chocolat au lait	Melon local PASTEQUE AGB lcl HO Dès de poisson pmd sauce coco citron vert Ratatouille et boulgour bio Yaourt nature Coupelle de purée de pommes pêches bio
Gâteau fourré au chocolat Fromage blanc nature	Baguette Pâte à tartiner individuelle Jus multifruit	Galettes pur beurre Coupelle de purée de pommes	Baguette Confiture de fraise Jus de pommes	Cake au chocolat cpne (farine LCL) Pêche

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Œuf de poule élevée en plein air — Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Cuisiné par nos équipes — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 11/09/2023 au 15/09/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate locale Vinaigrette moutarde locale Céleri rémoulade local	Salade de pommes de terre locales Salade de lentilles locales	Radis roses Sauce fromage blanc aux herbes Salade verte aux croûtons Vinaigrette moutarde locale	Macédoine mayonnaise Salade de betterave locale	Carottes râpées bio Vinaigrette moutarde locale
Boulettes au mouton et boeuf sauce charcutière (moutarde, cornichon) *Boulettes de soja sauce tomate* Haricots blancs coco locaux sauce tomate	Sauté de boeuf lr sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) *Emincé de thon sauce aux fines herbes* Courgette fraîche locale sauce béchamel	Filet de dinde lr façon jambon *Hoki pmd sauce moutarde à l'ancienne* Coquillettes bio	Chili sin carne cpne Riz bio	Beignets de calamar Epinards branches en béchamel
Fromage fondu Vache Picon Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Coulommiers Edam	Petit fromage blanc aux fruits	Saint Nectaire aop	Yaourt nature
Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Prune rouge bio	Coupelle de purée de pommes bio	Raisin blanc Pomme de producteur local	Cake nature cpne (farine LCL)
Baguette Chocolat noir (tablette) Lait demi écremé	Gaufre liégeoise Yaourt nature	Biscuits palmiers Banane	Baguette viennoise Coupelle de purée de pommes et fraises	Baguette Beurre doux Prune rouge

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
Mise en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 18/09/2023 au 22/09/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mais et thon et mayonnaise Salade mexicaine (haricots rouge BIO) Sauté de porc local Sauce dijonnaise *Pavé de colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille* Carottes bio fraîches au persil Gouda Camembert Poire bio Etoile fourrée à la framboise Yaourt aromatisé	Concombres locaux en rondelle Vinaigrette moutarde locale Courlsaw fraîche locale Tarte aux fromages Salade verte bio Petit fromage blanc aux fruits Purée de pommes locales cpne Baguette Chocolat noir (tablette) Pomme	PASTEQUE AGB lcl HO Paupiette de veau au jus *Dés de poisson pmd sauce crème aux herbes* Printanière de légumes Fourme d'ambert aop Beignet parfum chocolat Marbré au chocolat Coupelle de purée de pommes et ananas	Salade verte bio et croûtons Vinaigrette moutarde locale Rôti de veau bio au jus *Omelette opa au fromage* Purée de choux de Bruxelles et pommes de terre au fromage (pdt fraîche) Fromage frais Petit Cotentin Fromage frais Saint môret Dessert lacté gélifié saveur vanille Baguette Confiture d'abricots Yaourt nature	Pâté de volaille et cornichon *Oeuf dur* Thon à la tomate et au basilic cpne Pennes bio Fromage blanc nature Figue fraîche Raisin noir Gâteau aux épices cpne Lait demi écremé

*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Œuf de poule élevée en plein air | Appellation d'Origine Protégée | Cuisiné par nos équipes | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Produit local

21_RP-091-219101052-20250703-20251U08-DE
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 25/09/2023 au 29/09/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*****Les pas pareilles*****	Salade de lentilles locales Salade de pommes de terre locales	Rillettes de sardine et céleri cpne	Courlsaw fraîche locale Salade verte et maïs Vinaigrette moutarde locale	Salade de betteraves bio Vinaigrette moutarde locale
Tomate locale Concombres locaux en rondelle Vinaigrette moutarde locale	Cordon bleu de volaille *Nugget's à l'emmental* Courgette fraîche locale sauce béchamel	Filet de merlu pmd à l'oseille Boulgour bio	LOCAL ORL - ECHINE 1/2 SEL AU JUS *Samoussa de légumes* Haricots verts bio assaisonnement ail	Riz à l'espagnol bio Edam bio
Parmentier de boeuf aux deux pommes (pdt fraîche) cpne *Brandade de poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) pmd cpne (Pdt fraîche locale)*	Camembert Carré	Yaourt bio nature	Yaourt aromatisé	RAISIN BLANC AGB VRAC
Fromage frais Fraidou Petit louis	Pomme bio	PASTEQUE AGB lcl (DESSERT) VRAC	Gâteau poire chocolat cpne (farine locale)	
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel				
Baguette beurre mi écremé	Gaufrettes au chocolat Fromage blanc nature	Cookies Coupelle de purée de pomme coing	Barre pâtissière à partager Poire	Baguette Chocolat noir (tablette) Jus multifruit

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Cuisiné par nos équipes | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Produit local

21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 02/10/2023 au 06/10/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte bio et maïs Vinaigreture moutarde locale Sauté de boeuf lr sauce au paprika et persil *Dés de poisson pmd sauce basilic* Carottes locales à la provençale Fromage frais Petit Cotentin Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes Beignet aux pommes	Macédoine mayonnaise Salade de betterave locale Vinaigrette moutarde locale Nuggets de poisson pmd Purée de patate douce Edam Coulommiers Poire de producteur local	Taboulé petit épautre bio local STEAK HACHE VEAU LBR SAUCE POIVRADE *Omelette opa au fromage* Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) Saint Nectaire aop RAISIN BLANC AGB VRAC	***Les pas pareilles*** Radis roses Sauce fromage blanc aux herbes Tomate locale et mozzarella Vinaigrette moutarde locale Penne sauce au chou-fleur oeuf cantal et brisure de chou-fleur cpne Pennes bio Camembert Bûche mélangée (lait vache et chèvre) Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Concombres locaux en rondelle Vinaigrette moutarde locale Salade coleslaw locale Pavé de colin d'Alaska pmd sauce nantua (tomate, crème fraîche, échalote) Ratatouille et blé bio Fromage frais fouetté bio Purée de pommes locales à la cannelle cpne
Baguette Confiture de fraises Fruits d'orange	Pain au lait Barre de chocolat Coupelle de purée de pommes	Quatre quart Yaourt nature	Cake au chocolat cpne (farine LCL) Banane	Baguette Beurre doux Fromage blanc aromatisé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur Appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

RECU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 09/10/2023 au 13/10/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
France	***Argentine***	***Australie***	***Côte d'Ivoire***	***Japon***
Tomate locale Vinaigrette moutarde locale PANAIS RAPE LOCAL (FRAIS) sauce rémoulade	Salade iceberg vinaigrette chimichurri	Salade de mâche et betteraves rouges Noix de cajou Vinaigrette moutarde locale	Carottes bâtonnets cuites vinaigrette curry miel gingembre	Chou blanc émincé et vinaigrette sésame soja Chou blanc bio
Meunière colin pmd d'Alaska frais Petits pois très fins	Emincé de boeuf lr sauce barbecue cpne *Enchilada (Haricots rouges, maïs)* Haricots rouges persillés	Escalope de dinde lr Escalope de dinde au cheddar sauce tomate *Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) CPNE*	Poulet sauce Kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre) Poulet lr *Samoussa de légumes* Haricots verts et semoule bio	Riz sauce teriyaki (gingembre, sésame) et oeuf dur cpne
Fromage fondu vache qui rit bio	Fromage blanc de la laiterie de Montoire	Pennes bio	Yaourt aromatisé	Mix lait vanille et fruit exotique Sablés coco
Barre pâtissière à partager	Confiture de lait Galette pur beurre bio	Fromage frais Tartare nature Fromage fondu Vache Picon Assiette de fruits (pomme,orange)	Banane bio et sauce chocolat	
Etoile fourrée abricot Fromage blanc nature	Baguette Beurre doux Compote de pommes et poires allégée en sucre	Gaufre nappée au chocolat Yaourt nature	Baguette Confiture de fraise Lait demi écremé	Cake coco cpne (farine locale) Poire

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE
RECU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
Mise en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 16/10/2023 au 20/10/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles locales Salade de pommes de terre locales Cordon bleu de volaille *Nugget's à l'emmental* LOCAL - PANAIS (NATURE) sauce béchamel Coulommiers Edam Orange bio	Radis roses et beurre Chou blanc local Sauté de porc local sauce tomate *Curry de légumes et pommes de terre* Pommes de terre vapeur Yaourt nature Coupelle de purée de pommes bio	Salade verte bio et croûtons Vinaigrette moutarde locale Boulettes au mouton et boeuf sauce marocaine *Boulettes de soja sauce tomate* Légumes couscous et semoule bio Cantal aop Crème dessert au chocolat	Chou fleur bio et sauce cocktail TORSADE lcl SCE EPINARD BLEU Yaourt aromatisé RAISIN BLANC AGB VRAC	***Menu Halloween*** Carottes râpées bio Vinaigrette moutarde locale Parmentier de poisson pmd à la courge butternut bio et pdt fraiche cpne Carré Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Moelleux au chocolat et pépites cpne (farine locale)
Gâteau fourré au chocolat Fromage blanc nature	Baguette Pâte à tartiner individuelle Jus multifruit	Barre pâtissière à partager Pomme	Baguette viennoise Coupelle de purée de pommes et ananas	Baguette Beurre doux Banane

76

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Appellation d'Origine Protégée | Cuisiné par nos équipes | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Produit local

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 23/10/2023 au 27/10/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade mexicaine (haricots rouge BIO) Mais et thon et mayonnaise Sauté de dinde lr Sauce au romarin *Pavé de colin d'Alaska pmd sauce fines herbes* Haricots beurre à la tomate Pont l'Evêque aop Pomme bio	Chou blanc bio Cheeseburger et ketchup *Fish burger* Pommes de terre quartier avec peau Fromage frais Petit Cotentin Purée de pomme et poire bio	Salade de betteraves bio Vinaigrette moutarde locale Bolognaise de boeuf charolais *Thon à la tomate et au basilic CPNE* Pennes bio Yaourt nature Banane bio	Endives locales et dés d'emmental Vinaigrette moutarde locale Carottes râpées locales Dahl de lentilles Riz bio Petit trôo ail et fines herbes Camembert Dessert lacté gélifié saveur vanille	Céleri bio rémoulade Hoki pmd sauce bretonne Printanière de légumes Yaourt aromatisé Cake nature cpne (farine LCL)
Baguette Confiture d'abricots Lait demi écremé	Galettes pur beurre Yaourt aromatisé	Briochette aux pépites de chocolat Coupelle de purée de pomme coing	Baguette Chocolat noir (tablette) Jus multifruit	Biscuits palmiers Poire

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 30/10/2023 au 03/11/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre bio Vinaigrette moutarde locale Nuggets de poulet *Nuggets de blé* Carottes bio fraîches sauce crème Neuville cendré Gouda Kiwi bio Madeleine Fromage blanc nature	Salade verte bio dés de mimolette Vinaigrette moutarde locale Potimentier de boeuf charolais *Potimentier de poisson pmd (purée de potiron et pommes de terre) CPNE* Yaourt aromatisé Marbré au chocolat Baguette Beurre doux Banane			

78

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 30/10/2023 au 03/11/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre bio Vinaigrette moutarde locale Nuggets de poulet *Nuggets de blé* Carottes bio fraîches sauce crème Neuville cendré Gouda Kiwi bio Madeleine Fromage blanc nature	Salade verte bio dés de mimolette Vinaigrette moutarde locale Potimentier de boeuf charolais *Potimentier de poisson pmd (purée de potiron et pommes de terre) CPNE* Yaourt aromatisé Marbré au chocolat Baguette Beurre doux Banane		Salade coleslaw locale Salade verte et croûtons Vinaigrette moutarde locale Emincé de saumon sauce oseille Boulgour bio Saint Paulin Tomme blanche Mousse au chocolat au lait Baguette Barre de chocolat Jus multifruit	Velouté poireaux-pommes de terre Omelette au fromage Ratatouille à la niçoise et pommes de terre lamelles Yaourt bio nature Pomme bio Gaufrettes au chocolat Petit fromage blanc aux fruits

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

21_RP-091-219101052-20250703-20251U08-DE
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 06/11/2023 au 10/11/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre locales Salade de lentilles locales Sauté de dinde lr au curry *Dés de poisson pmd sauce crème aux herbes* Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) Edam Emmental Clémentine bio	Salade verte bio et noix Vinaigrette moutarde locale Saucisse chipolatas* *Omelette nature* Haricots blancs coco locaux sauce tomate Fromage frais fouetté bio Purée de pommes locales cpne	Rillettes de thon cpne Pain de mie Steak haché de veau lr sauce diablotin (tomate, estragon) *Galette boulgour pois chiches emmental* Coquillettes bio Cantal aop Poire bio	Chou rouge bio Chili sin carne cpne Riz bio Camembert Carré Liégeois chocolat	*****Les pas pareilles : Moelleux choco pépites et copeaux de chocolat blanc***** Carottes râpées bio Vinaigrette moutarde locale Beignet de poisson pmd et citron Epinards branches en béchamel Yaourt nature Moelleux au chocolat et pépites cpne (farine locale) et copeaux de chocolat blanc
Etoile fourrée abricot Fromage blanc nature	Baguette Beurre doux Banane	Barre pâtissière à partager Jus de pommes	Gaufre liégeoise Lait demi écrémé	Baguette Vache qui rit Jus multifruit

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 13/11/2023 au 17/11/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri bio rémoulade Samoussa de légumes Lentilles lcl mijotées Coulommiers Tomme blanche Dessert lacté gélifié saveur vanille	Crêpe au fromage Parmentier de poisson pmd à la courge butternut bio et pdt fraiche cpne Petit fromage blanc aux fruits Pomme bio	Chou blanc bio Cordon bleu de volaille *Nugget's à l'emmental* Brocolis bio au persil Gouda Tomme grise Cake coco cpne (farine locale)	Soupe de carotte et pomme de terre bio Rôti de veau bio et ketchup *Médaillon de merlu pmd sauce au citron* Haricots verts bio et boulgour bio Fromage blanc nature Banane Orange	Endives locales et croûtons Vinaigrette moutarde locale Salade verte TORSADE LCL,SAUCE CAROTTE POTIRON MOZZARELLA CHEDDAR Fromage fondu vache qui rit bio Purée de pomme et myrtille cpne
Sablés Fromage blanc nature	Muffin vanille pépites de chocolat dcg Compote de pommes et bananes allégée en sucre	Baguette Confiture de fraises Clémentine	Briochette aux pépites de chocolat Coupelle de purée de pomme coing	Baguette Pâte à tartiner individuelle Lait demi écrémé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Cuisiné par nos équipes — Décongelé — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 20/11/2023 au 24/11/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou rouge bio Nuggets de blé Purée de patate douce Fromage frais Tartare nature Fromage frais Petit Cotentin Coupelle de purée de pommes bio	Salade de lentilles locales Salade de pommes de terre locales Sauté de boeuf lr sauce tomate et origan *Dés de poisson pmd sauce nantua (tomate, crème fraîche, échalote)* Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte) Brie Bûche mélangée (lait vache et chèvre) Clémentine bio	Céleri bio rémoulade Roti de dinde lr sauce cheese'mental *Pané de blé, graine, emmental, épinards* Semoule bio Neuville cendré Coulommiers Dessert lacté gélifié saveur chocolat	*****Repas Montagnard***** Potage poireaux, navets, carottes Tartiflette* *Pommes de terre au fromage à tartiflette CPNE* Yaourt nature Poire bio	PANAIS RAPE LOCAL (FRAIS) sauce rémoulade Radis roses et beurre Morceaux de filet de colin d'Alaska pmd sauce fines herbes Haricots beurre à la tomate Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Fromage frais Saint môret Gâteau poire chocolat cpne (farine locale)
Madeleine Poire	Baguette Confiture d'abricots Jus de pommes	Gaufre nappée au chocolat Banane	Baguette Vache qui rit Jus d'oranges (100 % jus)	Baguette viennoise Yaourt nature

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Certifié Label Rouge — Cuisiné par nos — Issu de l'agriculture — Produit de la mer

82
21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 27/11/2023 au 01/12/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives locales et croûtons Vinaigrette moutarde locale Céleri rémoulade local	Salade de betteraves bio Vinaigrette moutarde locale	Carottes râpées bio Vinaigrette moutarde locale	Velouté de butternut locale et vache qui rit	Salade coleslaw bio
Sauté de boeuf lr sauce au paprika et persil *Morceaux de filet de colin d'Alaska pmd sauce basilic* Carottes bio fraîches au jus de légumes	VG. PARMENTIER (PREP LENTILLE) (PDT FRAICHE) Fourme d'ambert aop Pomme bio	Bolognaise de canard cpne *Thon à la tomate et au basilic CPNE* Torti local Camembert Saint Paulin Purée de pommes et poires locales cpne	Filet de dinde lr façon jambon et ketchup *Omelette opa au fromage* Pommes de terre quartier avec peau Petit fromage blanc aux fruits Orange bio	Dès de poisson pmd sauce coco citron vert Epinards branches en béchamel Fromage frais Fraidou Fromage fondu Vache Picon Riz au lait
Yaourt bio nature Choux à la crème Gâteau fourré au chocolat Banane	Baguette Beurre doux Jus d'oranges (100 % jus)	Galettes pur beurre Fromage blanc nature	Gâteau au fromage blanc cpne (farine locale) Jus de pommes	Baguette Confiture de fraise Clémentine

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Œuf de poule élevée en plein air | Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

geres

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 04/12/2023 au 08/12/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage frais de carotte et pommes de terre Tarte aux fromages Salade verte bio Vinaigrette moutarde locale Yaourt aromatisé Poire bio Gaufrettes au chocolat Purée de pomme abricot	Céleri bio rémoulade Sauté de boeuf lr sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) *Médaillon de merlu pmd sauce échalote* Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h.vert et pomme de terre) Tomme blanche Coulommiers Donut's dcg Baguette Pâte à tartiner individuelle Lait demi écrémé	Salade verte dés de mimolette Vinaigrette moutarde locale Endives locales Escalope de dinde LBR sauce au thym *Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate* Haricots blancs coco locaux sauce tomate Cantal aop Crème dessert au chocolat Gâteau fourré au chocolat Yaourt nature	Salade façon piémontaise de dinde Salade de riz composée LOCAL ORL - ECHINE 1/2 SEL AU JUS *Omelette fines herbes* Ratatouille à la niçoise et blé local Fromage blanc nature Clémentine bio Baguette Beurre doux Compote de pommes et ananas allégée en sucre	Chou rouge local Carottes râpées locales Vinaigrette moutarde locale Thon à la tomate et au basilic cpne Coquillettes bio Fromage frais cantafrais Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Purée de pommes locales cpne Cake au chocolat cpne (farine LCL) Yaourt aromatisé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Décongelé | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 11/12/2023 au 15/12/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Les pas pareilles : Purée de potiron et cube de butternut	Carottes râpées bio Vinaigrette moutarde locale	Velouté poireaux-pommes de terre	Salade verte bio et maïs bio Vinaigrette moutarde locale	Tartine œuf ciboulette Pain de mie
Salade de betteraves bio Vinaigrette moutarde locale	Morceaux de filet de colin d'Alaska pmd sauce nantua (tomate, crème fraîche, échalote) Pommes de terre vapeur	Rôti de veau bio et ketchup *Galette de boulgour, haricot rouge et poivron* Chou fleur bio en gratin	Sauté de dinde lr sauce dijonnaise (moutarde) *Dés de poisson pmd sauce crème aux herbes* Haricots verts à l'ail	Dahl de lentilles Riz bio
Cordon bleu de volaille *Nugget's à l'emmental* Purée de potiron et butternut en cube	Camembert bio	Petit trôo ail et fines herbes Edam	Yaourt bio nature	Saint Nectaire aop
Petit fromage blanc aux fruits	Mousse au chocolat au lait	Pomme de producteur local Poire de producteur local	Cake nature cpne (farine LCL)	Banane bio
Ananas bio				
Baguette Confiture de fraise Poire	Gâteau fourré à la fraise Yaourt nature	Biscuits palmiers Yaourt aromatisé	Gaufre liégeoise Clémentine	Baguette Vache qui rit Jus de pommes

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

21_RP-091-219101052-20250703-20251U08-DE
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 18/12/2023 au 22/12/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre bio Vinaigrette moutarde locale SAUTE PORC AGB SCE TOMATE *Omelette nature* Carottes bio fraîches au persil Coulommiers bio Poire bio	Chou blanc bio Enchilada (Haricots rouges, maïs) Tortilla de blé Fromage frais fouetté bio Purée de pommes locales à la vanille cpne	Endives locales et croûtons Vinaigrette moutarde locale Carottes râpées locales Dés de volaille aux petits légumes sauce Mornay (béchamel avec emmental râpé) *Sauce mornay aux petits légumes et quenelle nature* Riz bio Saint Paulin Tomme grise Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	*****C'est la Fête : Repas de fin d'année**** Rillettes de deux poissons Pain navette Parfait de boeuf char sauce légumes d'antan *Emincé de cabillaud sauce crème légumes d'antan* Pommes croquettes Fromage fondu bio croc lait Entremet sapin aux deux chocolats	Taboulé Salade de pâtes (torsades locales) Nuggets de poisson pmd et citron Epinards branches en béchamel Yaourt bio nature Orange Kiwi
Etoile fourrée à la framboise Fromage blanc nature	Baguette Beurre doux Lait demi écrémé	Muffin tout chocolat Clémentine	Baguette Pâte à tartiner individuelle Petit fromage blanc aux fruits	Sablés Coupelle de purée de pommes et fraises

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Cuisiné par nos équipes — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Viande charolaise

21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE
RECU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 25/12/2023 au 29/12/2023

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte bio et croûtons Vinaigrette moutarde locale Sauté de boeuf lr aux olives *Samoussa de légumes* LOCAL - PANAIS (NATURE) sauce béchamel Fromage fondu Samos Fromage fondu kiri Gaufre nappée au chocolat	Salade de betteraves bio Vinaigrette moutarde locale Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes Frites Yaourt aromatisé Clémentine bio	*****Repas de fin d'année***** Velouté de butternut locale et vache qui rit Effiloché de canard en parmentier *Brandade de poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) pmd cpne (Pdt fraîche locale)* Pont l'Evêque aop Gâteau tutti frutti cpne lcl (farine locale)	Salade de pâtes (torsades locales) Salade de riz composée Médaillon de merlu pmd sauce dieppoise LOCAL - FONDUE DE POIREAUX A LA CREME Fromage blanc bio Pomme de producteur local Poire de producteur local
	Baguette Confiture d'abricots Yaourt nature	Madeleine Compote de pommes et poires allégée en sucre	Cookies Banane	Baguette viennoise Purée de pomme abricot

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Produit local

geres

87

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com

21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 01/01/2024 au 05/01/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Mais et thon Vinaigrette moutarde locale Salade de lentilles Sauté de boeuf lr igp marengo *Galette de boulgour, haricot rouge et poivron* Petits pois très fins Yaourt bio à la vanille Orange bio Sablés coco Fromage blanc nature	Radis roses et beurre Poulet lr rôti au jus *Nuggets de blé* Purée de pommes de terre cpne Fromage fondu vache qui rit bio Crème dessert au chocolat Baguette viennoise Yaourt nature	Macédoine mayonnaise Salade de betterave locale Vinaigrette moutarde locale Quenelle nature sauce végétale crémée Riz bio Yaourt bio nature Poire bio Gaufre nappée au chocolat Coupelle de purée de pommes	Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde Meunière colin pmd d'Alaska frais et citron Carottes bio au persil Cantal aop Cake nature cpne (farine LCL) Baguette Chocolat noir (tablette) Clémentine

88

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-20251U08-DE

geres

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Indication Géographique Protégée | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 08/01/2024 au 12/01/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre locales Salade de pois chiches locaux Sauté de dinde lr sauce crème aux champignons *Colin d'Alaska pmd sauce crème aux herbes* Haricots verts bio au persil Gouda Camembert Clémentine Ananas Gâteau fourré au chocolat Petit fromage frais nature	Carottes râpées bio Vinaigrette moutarde locale Curry de légumes et pommes de terre Fromage frais Saint môret Fromage frais Fraidou Purée de pomme fraiche cpne Baguette Confiture de fraises Banane	Salade de betteraves bio Vinaigrette moutarde locale Boulettes au mouton et boeuf sauce façon orientale (oignon, tomate, persil, ail, épices) *Boulettes de soja sauce tomate* Semoule bio Yaourt bio nature Kiwi bio Biscuits palmiers Fromage blanc aromatisé	Velouté poireaux-pommes de terre Rôti de boeuf lr et son jus *Omelette opa au fromage* Pennes bio Saint Nectaire aop Pomme de producteur local Poire de producteur local Baguette Fromage fondu Vache Picon Jus d'oranges (100 % jus)	***C'est la Fête : Galette des rois*** Pâté de volaille et cornichon et dosette de mayonnaise *Oeuf dur* Dés de poisson pmd sauce curry Chou fleur bio béchamel Petit fromage blanc aux fruits Galette des Rois dcg Gâteau poire chocolat cpne (farine locale) Yaourt nature

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Œuf de poule élevée en plein air | Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Décongelé | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 15/01/2024 au 19/01/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives locales et croûtons Vinaigrette moutarde locale Salade verte	Salade mexicaine (haricots rouge BIO)	Céleri bio rémoulade	Tartine œuf ciboulette Pain de mie	Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde
Cordon bleu de volaille *Nugget's à l'emmental* Purée de patate douce	LCL ORL - EMINCE PORC SCE DIJONNAISE *Colin d'Alaska pmd sauce fines herbes* Carottes locales au persil	Rôti de dinde lr au jus *Médaillon de merlu pmd sauce au citron* Brocolis sauce béchamel	Pommes de terre au fromage à tartiflette cpne	Colin d'Alaska pmd sauce tomate Haricots beurre à la tomate
Yaourt nature	Coulommiers Emmental	Pont l'Evêque aop	Yaourt aromatisé	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Fromage frais cantafrais
Purée de pomme et poire bio	Poire bio	Riz au lait	Banane bio	Gâteau aux pommes cpne (farine locale)
Baguette Beurre doux Confiture multifruit	P'tit carré pomme Fromage blanc nature	Baguette Chocolat noir (tablette) Lait demi écrémé	Barre bretonne à partager Petit fromage frais nature	Gaufrettes au chocolat Pomme

*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 22/01/2024 au 26/01/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre locales Salade de lentilles locales Sauté de boeuf lr igp aux olives *Médaillon de merlu pmd sauce échalote* Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre) Edam Fromage au lait pasteurisé Carré Pomme de producteur local Poire de producteur local Brioche aux pépites de chocolat Fromage blanc nature	Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde Potimentier de poisson pmd (purée de potiron et pommes de terre) cpne Camembert Saint Paulin Dessert lacté gélifié saveur chocolat Baguette Pâte à tartiner individuelle Yaourt aromatisé	Carottes râpées bio Vinaigrette moutarde locale Omelette bio sauce tomate Boulgour bio Fromage frais fouetté Rondelé bio Coupelle de purée de pommes bio Madeleine Clémentine	Salade de betteraves bio Vinaigrette moutarde locale Dahl de lentilles Riz bio Fromage blanc nature Orange Kiwi Baguette Confiture d'abricots Jus d'oranges (100 % jus)	***Repas Allemand*** Salade verte bio et oignons frits Vinaigrette moutarde locale Saucisse de Strasbourg* *Galette de boulgour, haricot rouge et poivron* Légumes choucroute et pommes de terre Munster aop Beignet parfum chocolat noisette dcg Gâteau au fromage blanc cpne (farine locale) Yaourt nature

*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation | Certifié Label | Cuisiné par | Décongelé | Indication | Issu de | Produit de la

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
IL_RP-091-219101052-20250703-2025IU08-DE

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 29/01/2024 au 02/02/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux, navets, carottes Tarte aux fromages Salade verte bio Vinaigrette moutarde locale Yaourt aromatisé Poire bio Baguette Fromage fondu Vache Picon Confiture multifruit	***Les pas pareilles : Purée de pommes et cubes de pommes saveur vanille*** Endives locales et croûtons Vinaigrette moutarde locale Radis roses Sauté de dinde lr sauce tomate *Omelette nature* CAROTTE,PDT PERSILLEE Fromage frais Petit Cotentin Fromage frais Petit Moulé Purée de pomme et cube pomme saveur vanille cpne Etoile fourrée à la framboise Pomme	Rillettes de thon cpne Pain de mie Steak haché de veau lr au jus *Samoussa de légumes* Haricots blancs coco locaux sauce tomate Fourme d'ambert aop Clémentine bio Baguette Gelée de groseille Petit fromage frais nature	ORL - SALADE PIEMONTAISE,PORC VRAC Salade de pâtes (torsades locales) Nuggets de poisson pmd Epinards branches en béchamel Yaourt nature et dosette de sucre blanc Banane bio Cake au chocolat cpne (farine LCL) Petit fromage blanc aux fruits	***C'est la Fête : Vive les Crêpes*** Céleri rémoulade local Salade coleslaw locale Filet de dinde lr façon jambon *Dés de poisson pmd sauce citron* Coquillettes bio Fromage frais fouetté Rondelé bio Crêpe nature sucrée SUCRE GLACE Sablés Coupelle de purée de pommes et fraises

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
Mise en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 05/02/2024 au 09/02/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde	Salade de lentilles locales Salade de pommes de terre locales	Salade de betteraves bio Vinaigrette moutarde locale	***Nouvel an Chinois***	Salade iceberg et croûtons Vinaigrette moutarde locale Endives locales
Sauté de boeuf lr igp sauce Mode *Colin d'Alaska pmd sauce aurore* PDT GRENAILLE lcl AIL PERSIL	Cordon bleu de volaille *Nugget's à l'emmental* LOCAL - PANAIS (NATURE) sauce béchamel	Aiguillettes de poulet Sauce piquante *Thon à la tomate et au basilic CPNE* Pennes bio	CHOU BLANC AGB ,VGTE SESAME SOJA RIZ AGB, LEGUME SCE TERIYAKI, OEUF DUR AGB	Dés de poisson pmd sauce basilic Purée Crécy (carotte, pdt fraîche LCL)
Brie Camembert	Yaourt nature	Saint Nectaire aop	Yaourt aromatisé	Fromage fondu Vache Picon Fromage frais Fraidou
Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Clémentine bio	Pomme bio	Nashi Ananas	Cake nature cpne (farine LCL)
Biscuits palmiers Yaourt aromatisé	Baguette Chocolat noir (tablette) Jus de pommes	Gâteau fourré à la fraise Yaourt nature	Baguette Vache qui rit Jus d'oranges (100 % jus)	Madeleine Coupelle de purée de pomme coing

*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Cuisiné par nos équipes — Indication Géographique Protégée — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

geres

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 12/02/2024 au 16/02/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Les pas pareilles : Double céleri rémoulade Céleri rave et branche rémoulade Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes et ketchup Frites Fourme d'ambert aop Liégeois à la vanille sur lit de caramel Baguette Confiture de fraises Pomme	Salade de pommes de terre locales Salade mexicaine (haricots rouge BIO) Sauté de dinde lr au thym *Dés de poisson pmd sauce basilic* Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) Fromage frais Petit Cotentin Fromage fondu Vache qui rit Ananas bio Gâteau fourré au chocolat Yaourt aromatisé	***C'est la Fête : La Saint Valentin*** Carottes bio vinaigrette fruit de la passion Emincé de saumon sauce crème Gnocchis à la betterave Fromage blanc bio Cake à la praline rose cpne Baguette Beurre doux Clémentine	Soupe de légumes variés bio Rôti de veau bio et son jus *Omelette opa au fromage* Haricots verts bio à l'ail Coulommiers bio Poire bio Gaufrettes au chocolat Fromage blanc nature	Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde Médaillon de merlu pmd sauce crème Macaroni bio Yaourt nature Purée de pomme fraiche cpne Brisures de spéculoos Cake à la noix de coco cpne (farine locale) Jus multifruit

94

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Œuf de poule élevée en plein air | Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 19/02/2024 au 23/02/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade iceberg Vinaigrette moutarde locale Radis noir bio râpé sauce rémoulade	Crêpe au fromage	Salade de pâtes bio (échalote, poivron, tomate bio) cpne	Salade de betteraves bio Vinaigrette moutarde locale	Salade coleslaw bio
Sauté de boeuf lr igp sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) *Samoussa de légumes* Carottes bio au persil	VG. PARMENTIER (PREP LENTILLE) (PDT FRAICHE) Yaourt aromatisé Pomme bio	Escalope de dinde lr au jus *Médaillon de merlu pmd au jus* Gratin de chou fleur et brocolis	Rougail de saucisses locales* lcl *Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé* Riz bio	Colin d'Alaska pmd sauce coco et citron vert Ratatouille et blé bio
Camembert Edam		Saint Paulin Fromage au lait pasteurisé Carré Banane bio	Cantal aop Orange bio	Fromage frais fouetté Rondelé bio Moelleux au chocolat et pépites cpne (farine locale)
Choux à la crème vanillée dcg				
Etoile fourrée abricot Yaourt nature	Baguette Fromage fondu Vache Picon Jus multifruit	Gaufre liégeoise Yaourt aromatisé	Baguette viennoise Lait demi écrémé	Baguette Chocolat noir (tablette) Yaourt nature

95

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine · Certifié Label Rouge · Cuisiné par nos équipes · Décongelé · Indication Géographique · Issu de l'agriculture · Produit de la mer durable · Produit local

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives locales et croûtons Vinaigrette moutarde locale Chou blanc local Nuggets de poulet *Nugget's à l'emmental* Purée de choux de Bruxelles et pommes de terre au fromage (pdt fraîche) Pont l'Evêque aop Dessert lacté gélifié saveur chocolat Barre bretonne à partager Lait demi écrémé	Macédoine mayonnaise Salade de betterave locale Vinaigrette moutarde locale Sauté de boeuf lr igp Sauce bouguignonne *Omelette nature* Frites Yaourt aromatisé Poire bio Baguette Confiture d'abricots Yaourt nature	Céleri bio rémoulade Médaillon de merlu pmd sauce tomate Semoule bio Fromage fondu vache qui rit bio Coupelle de purée de pommes bio Roulé au chocolat Banane	Potage frais de carotte et pommes de terre Penne semi-complète bio sauce lentilles corail, curry et maïs cpne Coulommiers Brie Clémentine bio Briochette aux pépites de chocolat Yaourt aromatisé	

*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Cuisiné par nos équipes — Indication Géographique Protégée — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

geres

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com

21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives locales et croûtons Vinaigrette moutarde lcl Chou blanc lcl Nuggets de poulet *Nugget's à l'emmental* Purée de choux de Bruxelles et pommes de terre au fromage (pdt fraîche) Pont l'Evêque aop Dessert lacté gélifié saveur chocolat Barre bretonne à partager Lait demi écrémé	Macédoine mayonnaise Salade de betterave locale Vinaigrette moutarde lcl Sauté de boeuf lr igp Sauce bouguignonne *Omelette nature* Frites Yaourt aromatisé Poire bio Baguette Confiture d'abricots Yaourt nature	Céleri bio rémoulade Médaillon de merlu pmd sauce tomate Semoule bio Fromage fondu vache qui rit bio Coupelle de purée de pommes bio Roulé au chocolat Banane	Potage frais de carotte et pommes de terre Penne semi-complète bio sauce lentilles corail, curry et maïs Coulommiers Brie Clémentine bio Briochette aux pépites de chocolat Yaourt aromatisé	Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde Dés de poisson pmd sauce aux fines herbes Duo de haricots plats et haricots beurre à la tomate Fromage au lait pasteurisé Carré Camembert Cake nature (farine LCL) Baguette viennoise Yaourt aromatisé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Indication Géographique Protégée — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IU08-DE

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 04/03/2024 au 08/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre lcl Salade de lentilles Nugget's à l'emmental Navet lcl sauce béchamel Petit fromage blanc aux fruits Orange bio	Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde Poulet lr rôti au jus *Colin d'Alaska pmd sauce tomate* Haricots blancs coco lcl sauce tomate Fromage fondu bio croc lait Purée de pommes et poires lcl	Salade de betteraves bio Vinaigrette moutarde lcl Saucisse de Francfort * *Galette de boulgour, haricot rouge et poivron* Purée de patates douces et pommes de terre (pdt fraîches) Camembert bio Kiwi Banane	Soupe dubarry, chou fleur bio et pommes de terre Rôti de boeuf lr froid et ketchup *Thon à la tomate et au basilic* Pennes bio Fromage blanc nature Pomme bio	Radis roses Sauce fromage blanc aux herbes Médaillon de merlu pmd sauce bretonne Légumes façon Maillot (petit pois, carotte, haricot vert) Cantal aop Gâteau au caramel (farine LCL)
Gaufrettes au chocolat Yaourt nature	Baguette Beurre doux Clémentine	Biscuits palmiers Yaourt aromatisé	Gâteau fourré au chocolat Petit fromage blanc aux fruits	Baguette Confiture de fraises Lait demi écrémé

98

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 11/03/2024 au 15/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade iceberg et maïs Vinaigrette moutarde locale Panais rémoulade Sauté de dinde lr sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre) *Omelette nature* Carottes bio au persil Yaourt nature Donut's dcg	Salade de pommes de terre lcl Salade de pois chiches locaux Tarte aux fromages sur lit de salade verte Vinaigrette moutarde locale Fromage au lait pasteurisé Carré Tomme blanche Poire bio	Céleri bio rémoulade Steak haché de veau lr sauce poivrade *Filet de limande pmd sauce aurore* Riz bio Saint Nectaire aop Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Soupe cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois) Carbonara* (sauce à la crème, champignons et lardons de porc) *Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien)* Torsades Fromage fondu Vache Picon Fromage fondu Vache qui rit Clémentine Banane	Salade coleslaw bio Colin d'Alaska pmd sauce citron Ratatouille à la niçoise et blé Yaourt aromatisé Fondant de haricot rouge et framboise
Baguette Pâte à tartiner Jus d'oranges (100 % jus)	Gâteau fourré à la fraise Petit fromage frais nature	Barre bretonne à partager Pomme	Baguette Confiture d'abricots Jus de pommes	Muffin tout chocolat Petit fromage blanc aux fruits

99

*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Décongelé — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

21_RP-091-21910105 2-20250703-20251V08-DE
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 18/03/2024 au 22/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles locales Salade mexicaine (haricots rouge BIO) Emincé de porc lcl sauce dijonnaise *Dés de poisson pmd sauce curry* Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre) au jus de légumes Edam Fromage au lait pasteurisé Carré Pomme bio Baguette Confiture de fraises Jus multifruit	Radis roses et beurre Sauté de boeuf lr igp sauce au paprika et persil *Médaillon de merlu pmd sauce au citron* Pommes de terre vapeur Coulommiers bio Dessert lacté gélifié saveur vanille Gâteau moelleux au citron Poire	*****Menu oriental***** Houmous de pois chiche local lcl Chips de maïs Merguez *Samoussa de légumes* Légumes couscous bio et semoule bio Yaourt nature Miel Orange bio Gaufre liégeoise Fromage blanc aromatisé	Taboulé Salade piémontaise de porc Beignets de calamar et citron Chou fleur en béchamel Cantal aop Banane Kiwi Etoile fourrée abricot Coupelle de purée de pommes et ananas	*****Les pas pareilles : Fondant de haricot rouge et framboise***** Carottes râpées bio Vinaigrette moutarde lcl Riz Korma, patate douce, edamame Riz bio Fromage frais Petit Cotentin Fromage frais cantafrais Purée de pommes et myrtilles Baguette Beurre doux Jus d'oranges (100 % jus)

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation · Certifié Label · Indication · Issu de · Produit de la mer · Produit local

21_RP-091-219101052-20250703-20251U08-DE
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 25/03/2024 au 29/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte bio et maïs Boulette de boeuf char Sauce piquante *Omelette nature* Ratatouille à la niçoise Gouda Camembert Eclair parfum chocolat dcg	Crêpe au fromage Brandade de poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) pmd (Pdt fraîche locale) Yaourt aromatisé Poire bio	Céleri bio rémoulade Blanquette de dinde lr *Colin d'Alaska pmd sauce crème aux herbes* Carottes bio au jus de légumes Fromage frais fouetté Rondelé bio Cake à la cannelle farine lcl	Concombres lcl en rondelle Vinaigrette moutarde lcl Radis roses et beurre Penne sauce épinard au bleu Pennes bio Fromage fondu vache qui rit bio Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Potage poireaux, navets, carottes Nuggets de poulet *Nugget's à l'emmental* Jardinière et pommes de terre Saint Paulin Tomme grise Ananas bio
Madeleine Coupelle de purée de pommes et fraises	Baguette Gelée de groseille Fromage blanc nature	Cookies Yaourt aromatisé	Cake au chocolat cpne (farine LCL) Yaourt nature	Baguette Barre de chocolat Lait demi écrémé

101

REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Décongelé | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Produit local | Viande charolaise

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 01/04/2024 au 05/04/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de lentilles Salade de pois chiche vinaigrette à la moutarde Sauté de dinde lr sauce tomate *Samoussa de légumes* Haricots verts persillés Fromage fondu bio croc lait Orange Ananas Baguette Beurre doux Yaourt aromatisé	Salade de betteraves bio Paupiette de veau au jus *Omelette BIO* Purée de pommes de terre Yaourt bio aromatisé framboise Kiwi Banane Etoile fourrée à la framboise Coupelle de purée de pomme coing	***Repas de Printemps*** Concombres lcl en rondelle Vinaigrette au fromage de brebis Rôti de boeuf lr froid et ketchup *Galette boulgour pois chiches emmental* Carottes bâtonnets au curry Fromage frais Petit Cotentin Gaufre Bruxelloise dcg Sucre glace Baguette Barre de chocolat Jus multifruit	Pâté de campagne* et cornichon *Oeuf dur* Thon à la tomate et au basilic Torsades Fromage blanc nature Pomme de producteur lcl Poire de producteur lcl Gâteau poire chocolat cpne (farine locale) Lait demi écrémé

102

*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Décongelé | Issu de l'agriculture biologique | Produit local

geres

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com

21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 08/04/2024 au 12/04/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte bio et croûtons et vinaigrette moutarde	Macédoine bio et vinaigrette moutarde	Céleri bio rémoulade	Taboulé Salade de lentilles	Salade de tomate bio et vinaigrette moutarde
Sauté de boeuf lr igp sauce niçoise *Hoki pmd sauce basilic* Carottes à l'ail	Farfalles au pesto brocolis haricots blanc	Cordon bleu de volaille *Dés de saumon pmd sauce crème et herbes* Riz bio	Emincé de dinde lr sauce provençale *Quenelle nature sauce tomate* Courgettes	Hoki pmd sauce à l'oseille Boulgour bio
Petit fromage blanc aux fruits	Pont l'Evêque aop	Bûche mélangée (lait vache et chèvre) Coulommiers	Yaourt nature de Sigy lcl	Emmental bio
Choux à la crème vanillée dcg	Orange bio	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Ananas bio	Purée de pommes bio (frais) et myrtille
Barre bretonne à partager Lait demi écrémé	Baguette Beurre doux Yaourt aromatisé	Pain au lait Banane	Baguette Fromage fondu Vache qui rit Jus multifruit	Gaufre poudrée Yaourt nature

103

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Décongelé — Indication Géographique Protégée — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-20251U08-DE

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 15/04/2024 au 19/04/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza à l'emmental Couscous de légumes, fèves et semoule Petit fromage frais nature Poire Orange	Radis roses et beurre Colin d'Alaska pmd sauce tomate Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h.vert et pomme de terre) Cantal aop Crème dessert au chocolat	Houmous bio Poulet lr rôti au jus *Pané à l'emmental* Tortis tricolores bio Fromage au lait pasteurisé Carré bio Ananas Banane	Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde Rôti de veau bio au romarin *Médaillon de merlu pmd sauce crème* Purée de choux de Bruxelles et pommes de terre au fromage (pdt fraîche) Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Fromage frais Fraidou Tarte au flan dcg	Salade de blé bio aux petits légumes bio Omelette bio Epinards branches en béchamel Yaourt bio brassé à la fraise Pomme bio
Gâteau fourré au chocolat Coupelle de purée de pommes et fraises	Rocher noix de coco Pomme bicolore	Baguette Gelée de groseille Petit fromage frais nature	Baguette viennoise Lait demi écrémé	Gâteau au citron cpne Petit fromage blanc aux fruits

104

REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Décongelé | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 22/04/2024 au 26/04/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos et dosette de sucre blanc Salade de tomates et vinaigrette moutarde Emincé de dinde lr sauce paprika et persil (crème, carotte, oignon, tomate, persil) *Beignet stick mozzarella* Courgettes à la provençale Yaourt aromatisé Beignet aux pommes dcg	Salade de betteraves rouges et vinaigrette moutarde Haricots verts Riz à l'espagnol bio Yaourt nature Poire Pomme	Salade verte bio et vinaigrette moutarde Sauté de boeuf lr igp sauce façon orientale *Tajine de légumes, pois chiches, patate douce, boulgour, amande* Haricots verts Coulommiers Tomme blanche Coupelle de purée de pommes Coupelle de purée de pommes et poire	Macédoine mayonnaise Choux-fleurs en salade Jambon blanc lr sauce charcutiere *Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien)* Coquillettes Pont l'Evêque aop Banane Ananas	Concombre bio et maïs bio Sauce crème ciboulette Filet de limande pmd sauce aurore Carottes bio Yaourt nature Moelleux au chocolat et pépites (farine locale)
Baguette Beurre doux Jus de pommes	Madeleine Lait demi écrémé	Gaufre poudrée Yaourt aromatisé	Baguette Fromage frais Petit Moulé Jus d'orange	Gâteau fourré à la fraise Poire

105

*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Décongelé | Indication Géographique Protégée | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

geres

REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricot vert bio et vinaigrette moutarde Brandade de poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) pmd (Pdt fraîche locale) Gouda Coulommiers Orange bio	Salade de tomate bio et vinaigrette moutarde Cordon bleu de volaille *Nugget's à l'emmental* Ratatouille à la niçoise Blé Saint Paulin Camembert Dessert lacté gélifié saveur vanille			
Barre bretonne à partager Yaourt aromatisé	Baguette Confiture d'abricots Poire		Baguette viennoise Poire Lait demi écremé	Gâteau fourré à la fraise Petit fromage blanc aux fruits Jus d'oranges

106

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 22/04/2024 au 26/04/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos et dosette de sucre blanc Salade de tomates et vinaigrette moutarde Emincé de dinde lr sauce paprika et persil (crème, carotte, oignon, tomate, persil) Courgettes à la provençale Yaourt aromatisé Beignet aux pommes dcg	Salade de betteraves rouges et vinaigrette moutarde Haricots verts Riz à l'espagnol bio Yaourt nature Poire Pomme	Salade verte bio et vinaigrette moutarde Sauté de boeuf lr igp sauce façon orientale Haricots verts Coulommiers Tomme blanche Coupelle de purée de pommes Coupelle de purée de pommes et poire	Macédoine mayonnaise Choux-fleurs en salade Jambon blanc lr sauce charcutiere Coquillettes Pont l'Evêque aop Banane Ananas	Concombre bio et maïs bio Sauce crème ciboulette Filet de limande pmd sauce aurore Carottes bio Yaourt nature Moelleux au chocolat et pépites (farine locale) Dessert festif
Baguette Beurre doux Jus de pommes	Madeleine Lait demi écrémé	Gaufre poudrée Yaourt aromatisé	Baguette Fromage frais Petit Moulé Jus d'orange	Gâteau fourré à la fraise Poire

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Décongelé | Indication Géographique Protégée | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

21_RP-091-219101052-20250703-20251U08-DE
Mise en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricot vert bio et vinaigrette moutarde Brandade de poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) pmd (Pdt fraîche locale) Gouda Coulommiers Orange bio Barre bretonne à partager Yaourt aromatisé	Tomate bio et vinaigrette moutarde Cordon bleu de volaille Ratatouille à la niçoise Blé Saint Paulin Camembert Dessert lacté gélifié saveur vanille Baguette Confiture d'abricots Poire		Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde Thon à la tomate et au basilic Riz bio Fromage fondu vache qui rit bio Batonnet freeze Baguette viennoise Lait demi écremé	**menu végétarien** Houmous bio Farfalles aux légumes du sud et dés de fromage de brebis Yaourt aromatisé Banane bio Gâteau fourré à la fraise Petit fromage blanc aux fruits

108

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 06/05/2024 au 10/05/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates Salade verte et vinaigrette moutarde Beignet de poisson pmd Purée d'épinard bio (pdt fraîche) Fromage frais Petit Cotentin Fromage frais Carré demi sel Tarte normande dcg Baguette Gelée de groseille Pomme	Pizza tomate et fromage Sauté de boeuf lr igp sauce façon orientale Haricots verts à l'ail Coulommiers bio Pomme bicolore Poire Madeleine Petit fromage blanc aux fruits			

*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Certifié Label Rouge — Décongelé — Indication Géographique Protégée — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

geres

REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 13/05/2024 au 17/05/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos Ravioli de boeuf Fromage fondu Vache qui rit Coupelle de purée de pommes bio 110	Salade de lentilles Salade de haricots blancs et cerfeuil Omelette bio Carottes à l'ail Yaourt bio nature Melon jaune Pomme	Concombre bio et maïs bio et vinaigrette moutarde Emincé de dinde lr sauce aigre douce Frites Fromage au lait pasteurisé Carré bio Crème dessert au chocolat	**menu végétarien* CAKE A LA POLENTA,BASILIC Nugget's à l'emmental Epinards branches bio à la béchamel Petit fromage blanc aux fruits Pastèque Banane	Salade verte bio et vinaigrette moutarde Rôti de veau bio sauce forestière (oignon, champignon, carotte, ail) Riz bio Cantal aop Purée pomme bio parfumée fleur d'oranger
Barre bretonne à partager Yaourt aromatisé	Baguette Beurre doux Poire	Pain au lait Banane	Baguette Fromage frais Petit Moulé Jus d'ananas	Gaufrettes au chocolat Lait demi écremé

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IU08-DE

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée
Certifié Label Rouge
Issu de l'agriculture biologique

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 20/05/2024 au 24/05/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de tomates et vinaigrette moutarde Melon jaune Merlu pmd sauce citron persillée Purée de brocolis et pommes de terre cpne Fromage frais fouetté Rondelé bio Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Baguette Confiture de fraise Orange	Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde Sauté de boeuf lr igp sauce au paprika et persil Lentilles lcl mijotées Petit fromage blanc aux fruits Pomme bio Madeleine Yaourt aromatisé	**menu végétarien** Œuf dur bio et dosette de mayonnaise Couscous de légumes, fèves et semoule Munster aop Banane bio Barre bretonne à partager Petit fromage frais nature	Concombre bio et maïs bio Sauce crème ciboulette Cordon bleu de volaille Chou fleur bio béchamel Yaourt nature Gâteau au caramel, farine lcl Baguette Pâte à tartiner Yaourt nature

111

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée
Certifié Label Rouge
Cuisiné par nos équipes
Indication Géographique Protégée
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable
Produit local

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 27/05/2024 au 31/05/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate bio et vinaigrette moutarde Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé Haricots verts à la tomate Fromage frais Carré demi sel Fromage frais Rondelé nature Beignet parfum chocolat noisette dcg	**menu végétarien** Macédoine et dosette de mayonnaise Salade de betteraves rouges et vinaigrette moutarde Riz korma brunoise de légumes provençal et petit pois Yaourt bio aromatisé vanille Orange Poire	Salade verte bio et maïs et vinaigrette moutarde Bolognaise de boeuf char Penne bio semi-complet Tomme blanche Pointe de Brie Coupelle de purée de pomme et poire bio	Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde Merlu pmd sauce bretonne Boulgour bio Pont l'Evêque aop Crème dessert au caramel	Salade de pâtes à la grecque (tomate,poivron,brebis,olive) Salade de riz composée Rôti de veau bio au jus Carottes bio Fromage blanc sucré différemment : Miel Brisure Oréo Fraises
Gaufre nappée au chocolat Pomme	Baguette Camembert Coupelle de purée de pommes et fraises	Barre bretonne à partager Lait demi écremé	Baguette Gelée de groseille Orange	Cake nature (farine LCL) Compote de pommes et fraises allégée en sucre

*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée — Décongelé — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Viande charolaise

geres

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 03/06/2024 au 07/06/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
** menu végétarien** Salade de betteraves bio vinaigrette au cumin Nuggets de blé et ketchup Riz bio Fromage frais Petit Moulé Fromage frais Saint môret Pomme bio	Salade de tomates Salade iceberg et vinaigrette moutarde Sauté de boeuf lr igp sauce mais doux Haricots verts Coulommiers Gouda Gaufre Bruxelloise dcg	Concombre bio et maïs bio et vinaigrette moutarde Emincé de dinde lr sauce kebab (paprika, cumin, coriandre, ail, oignon, origan, piment, cannelle) Tortis tricolores bio Edam Camembert Nectarine AGB	Tartine thon ciboulette Pain de mie Sauté de porc* lr sauce au thym Carottes bio Petit fromage blanc aux fruits Melon jaune Melon charentais	Macédoine mayonnaise Haricots beurre en vinaigrette et vinaigrette moutarde Courmentier de colin d'alaska (purée courgette bio et pdt) Pont l'Evêque aop Banane bio
Baguette Fromage frais Petit Cotentin Coupelle de purée de pomme coing	Barre bretonne à partager Poire	Baguette Gelée de groseille Petit fromage frais nature	Baguette viennoise Compote de pommes et abricots allégée en sucres	Gâteau fourré à la fraise Petit fromage blanc aux fruits

113

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Décongelé | Indication Géographique Protégée | Issu de l'agriculture biologique

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 10/06/2024 au 14/06/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis roses et beurre Merlu portion pmd sauce béchamel aux épices douces Blé bio façon pilaw Yaourt nature Ile flottante et sa crème anglaise	Taboulé aux raisins secs, semoule bio Cordon bleu de volaille Epinards branches bio à la béchamel Fromage frais Petit Cotentin Fromage frais Fraidou Pomme Poire	Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde Rôti de boeuf lr froid sauce barbecue Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre) Cantal aop Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	**menu végétarien** Houmous bio Penne semi-complète bio sauce lentilles corail, curry et maïs Pointe de Brie Saint Paulin Melon vert Pastèque	Beignets stick de mozzarella Cheeseburger Frites Gouda bio Donut's dcg
Baguette Beurre doux Orange	Briochette aux pépites de chocolat Yaourt nature	Baguette Chocolat au lait (tablette) Lait demi écremé	Madeleine Petit fromage blanc aux fruits	Gaufrettes au chocolat Pêche

114

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Décongelé | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 17/06/2024 au 21/06/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage fondu Saucisse chipolatas* Carottes Lentilles lcl mijotées Yaourt nature sucré de Sigy lcl Orange Pomme bicolore	Melon vert Tranche de pastèque Hachis parmentier de boeuf charolais Fromage frais Fraidou Fromage frais Petit Moulé Coupelle de purée de pommes bio	Œuf dur bio et dosette de mayonnaise Hoki pmd sauce crème aux herbes Riz bio Camembert Saint Paulin Pêche Nectarine jaune	Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde Rôti de veau bio sauce marengo (tomate et champignons) Coquillettes Haricots plats d'Espagne Petit fromage blanc aux fruits Choux à la crème vanillée dcg	** menu végétarien** Tartinade concombre, menthe et poivron et chips de maïs Tajine marocain pois chiche bio semoule bio Munster aop Abricot bio
Gâteau fourré à la fraise Petit fromage blanc aux fruits	Baguette Confiture d'abricots Poire	Barre bretonne à partager Yaourt aromatisé	Baguette Pâte à tartiner Lait demi écremé	Gâteau au fromage blanc, farine lcl Coupelle de purée de pommes et fraises

115

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée — Décongelé — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

geres

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com

21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 24/06/2024 au 28/06/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis roses et beurre demi sel	**menu végétarien**	Concombre bio et maïs bio et vinaigrette moutarde	Taboulé Salade de pommes de terre	**menu de fin d'année** ** **bientôt les vacances**
Poulet lr rôti au jus Haricots beurre à la tomate Farfalles	Salade de betteraves rouges Choux-fleurs en salade et vinaigrette d'agrumes	Sauté de boeuf lr igp façon bordelaise Boulgour bio	Colin d'Alaska pmd sauce basilic Courgettes	Salade coleslaw bio
Fromage fondu bio croc lait	Chili sin carne Riz bio	Saint Nectaire aop	Petit fromage frais nature	Cheeseburger Frites
Coupelle de purée de pomme coing Coupelle de purée de pomme pruneaux	Coulommiers Edam	Crème dessert à la vanille	Pêche Banane	Yaourt bio nature
	Orange bio			Cake coco, cacao et pépite de chocolat
Etoile fourrée à la framboise Lait demi écremé	Baguette Confiture de fraise Yaourt aromatisé	Gâteau fourré au chocolat Nectarine blanche	Pain au lait Jus multifruit	Baguette Fromage frais Petit Moulé Abricot

*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Indication Géographique Protégée — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IU08-DE

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 01/07/2024 au 05/07/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde Omelette bio Carottes à la crème Blé Petit fromage blanc aux fruits Pomme Pêche	Salade de tomates Salade iceberg et vinaigrette moutarde Emincé de dinde lr au caramel *Chili sin carne* Riz bio Emmental Gouda Coupelle de purée de pommes et poire Coupelle de purée de pomme pruneaux	Taboulé aux raisins secs, semoule bio Filet de limande pmd sauce citron Haricots verts et haricots beurre panachés en persillade Pont l'Evêque aop Banane bio	Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde Rôti de porc* lr jus aux oignons *Meunière colin pmd d'Alaska frais* Chou fleur bio béchamel Yaourt nature Beignet parfum chocolat noisette dcg	**menu végétarien** Tranche de pastèque Melon vert Samoussa de légumes Salade de pâtes à l'orientale Fromage frais Tartare nature Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes Smoothie de pommes et bananes
Baguette Camembert Coupelle de purée de pommes	Marbré au chocolat Pêche	Baguette Pâte à tartiner Petit fromage frais nature	Gâteau fourré à la fraise Abricot	Baguette viennoise Yaourt aromatisé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Décongelé — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

11e
21_RP-091-21910052-20250703-20251U08-DE
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 08/07/2024 au 12/07/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de betteraves rouges et vinaigrette moutarde Choux-fleurs en salade Cordon bleu de volaille *Nugget's à l'emmental* Coquillettes bio Saint Nectaire aop Nectarine AGB	**menu végétarien** Tomate bio vinaigrette au miel Couscous de légumes, fèves et semoule Gouda Mimolette Crème dessert au chocolat	Salade de lentilles et vinaigrette moutarde Poulet lr Sauce Basquaise *Hoki pmd sauce basquaise (ail, tomate, poivron)* Carottes Petit fromage blanc aux fruits Abricot Pêche	Melon jaune Tranche de pastèque Bifteck haché charolais sauce au thym *Merlu pmd sauce aux épices douces* Haricots verts Pointe de brie bio Crêpe nature sucrée	Concombre bio lcl et vinaigrette moutarde Brandade de poisson pmd (pdt bio fraîche) Fromage frais Chanteneige bio Banane Nectarine blanche
Barre bretonne à partager Coupelle de purée de pomme abricot	Baguette Beurre doux Pomme	Gâteau au citron Petit fromage blanc aux fruits	Baguette Coulommiers Banane	Gaufrettes au chocolat Lait demi écremé

118

21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

geres

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Produit local

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 15/07/2024 au 19/07/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis roses et beurre Daube de boeuf lr à la provençale *Filet de limande pmd sauce aurore* Pommes de terre vapeur Fromage blanc sucré différemment : Brisures de spéculoos Sucre roux Melon jaune Pastèque Gâteau fourré au chocolat Jus de pommes	Haricots verts et maïs en salade Maïs et vinaigrette moutarde Emincé de dinde lr sauce kebab (paprika, cumin, coriandre, ail, oignon, origan, piment, cannelle) *Merlu pmd sauce mafé cacahuète* Fusilli bio Munster aop Nectarine blanche Abricot Gaufre poudrée Lait demi écremé	**menu végétarien** Tranche de pastèque Melon vert Omelette bio Purée de courgettes et pdt à huile d'olives Fromage frais Petit Moulé Fromage frais Tartare nature Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Baguette Coupelle de gelée de groseille Nectarine blanche	Rillettes de thon Echine demi sel* *Emincé de saumon sauce crème* Lentilles lcl mijotées Carottes Pointe de Brie Coulommiers Banane bio Madeleine Petit fromage blanc aux fruits	Concombre et maïs et vinaigrette moutarde Céleri rémoulade Filet de colin d'Alaska pmd pané frais et quartier de citron Epinards branches bio à la béchamel Yaourt nature Gâteau bio vendéen (farine locale) Baguette Beurre doux Lait demi écremé

119

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 22/07/2024 au 26/07/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
menu végétarien Radis roses et beurre demi sel Sauce ratatouille et pois cassés Penne bio semi-complet Petit fromage blanc aux fruits Gaufre Bruxelloise dcg	Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde Merguez *Hoki pmd sauce au citron* Semoule Légumes couscous Saint Nectaire aop Pomme Nectarine jaune	Salade façon piémontaise (oeuf) Merlu pmd sauce crème Carottes bio Fromage au lait pasteurisé Carré bio Banane Abricot	Courgettes bio et tomates bio et vinaigrette à la ciboulette Thon à la tomate et au basilic Riz bio Camembert Fromage au lait pasteurisé Carré Purée pomme bio parfumée fleur d'oranger	Gaspacho de tomates Sauté de porc* lr sauce aux olives *Dés de saumon pmd à l'oseille* Haricots verts bio Yaourt aromatisé Pastèque Melon jaune
Marbré au chocolat Orange	Baguette Chocolat au lait (tablette) Petit fromage frais nature	Barre bretonne à partager Lait demi écremé	Gâteau fourré à la fraise Pêche	Baguette Fromage frais Petit Moulé Coupelle de purée de pommes

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Décongelé | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IU08-DE

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 29/07/2024 au 02/08/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate bio et vinaigrette moutarde Beignets de calamar Frites Saint Paulin Edam Crème dessert au chocolat	Salade de lentilles Sauté de boeuf lr igp sauce barbecue *Dés de poisson pmd sauce crème aux herbes* Boulgour bio Petit fromage blanc aux fruits Melon vert Pastèque	Tartine oeuf bio ciboulette Pain de mie Emincé de saumon sauce aurore Coquillettes Courgettes Fromage frais Saint môret Fromage frais Petit louis Pêche Nectarine jaune	**menu végétarien** Taboulé aux raisins secs, semoule bio Fondant bio au fromage de brebis Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) Petit fromage blanc aux fruits Pastèque Melon jaune	Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde Merlu pmd sauce curry Purée de brocolis et pommes de terre cpne Pont l'Evêque aop Beignet parfum chocolat noisette dcg
Gâteau fourré au chocolat Pomme	Baguette Confiture d'abricots Yaourt aromatisé	Madeleine Petit fromage blanc aux fruits	Baguette viennoise Jus de pommes	Gaufrettes au chocolat Banane

121

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée
Certifié Label Rouge
Cuisiné par nos équipes
Décongelé
Indication Géographique Protégée
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable

REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 05/08/2024 au 09/08/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
menu végétarien Acras de morue Couscous de légumes bio Yaourt nature Pomme Nectarine blanche	Radis roses et beurre demi sel Emincé de thon sauce armoricaine Torsades Petit fromage blanc aux fruits Coupelle de purée de pommes bio	Concombre et maïs Salade iceberg Sauce fromage blanc aux herbes Boulettes au mouton et boeuf sauce charcutière (moutarde, cornichon) *Enchilada (Haricots rouges, maïs)* Riz bio Tomme blanche Bûche mélangée (lait vache et chèvre) Ile flottante et sa crème anglaise	Melon jaune Tranche de pastèque Saucisse de Francfort * *Beignet stick mozzarella* Purée Crécy (carotte, pdt fraîche LCL) Munster aop Compote de pomme bio parfumée à la vanille	Salade de pommes de terre Salade de haricots rouges et tomates comme un chili Omelette bio Gratin de courgettes Fromage fondu vache qui rit bio Banane Pêche
Baguette Fromage frais Petit Moulé multifruit	Gaufre poudrée Pomme	Baguette Chocolat au lait (tablette) Yaourt nature	Barre bretonne à partager Petit fromage blanc aux fruits	Baguette Gelée de groseille Coupelle de purée de pomme abricot

122

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée

Issu de l'agriculture biologique

geres

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 12/08/2024 au 16/08/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate bio et vinaigrette au basilic Sauté de porc* lr sauce au thym *Merlu pmd sauce aux épices douces* Boulgour bio Gouda Emmental Coupelle de purée de pomme coing Coupelle de purée de pommes et fraises Gâteau fourré au chocolat Orange	Haricots beurre en vinaigrette Salade de betteraves rouges et vinaigrette moutarde Beignet de poisson pmd Purée de courgettes et pommes de terre Cantal aop Abricot Baguette et beurre Nectarine blanche	Crêpe à l'emmental Daube de boeuf bio à la provencale *Quenelle nature sauce tomate* Petits pois mijotés Blé Petit fromage frais nature Pastèque Melon jaune Gaufre poudrée Petit fromage frais nature		**menu végétarien** Melon vert Tranche de pastèque Sauce ratatouille bio et pois cassés Riz bio Fromage frais Tartare nature Fromage frais Petit Moulé Coupelle de purée de pomme abricot Coupelle de purée de pommes et poire Marbré au chocolat Lait demi écremé

123

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-20251U08-DE

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 19/08/2024 au 23/08/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde Poulet lr rôti au jus *Hoki pmd sauce aux fines herbes* Purée de pommes de terre Emmental bio Nectarine jaune Pomme	Radis roses et beurre demi sel Sauté de boeuf lr igp sauce caramel *Colin d'Alaska pmd au citron persillé* Haricots verts Yaourt nature Beignet aux pommes dcg	**menu végétarien** Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde Chili sin carne Riz bio Fromage au lait pasteurisé Carré Camembert Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Houmous bio Rôti de porc* lr froid *Œuf dur BIO* Taboulé Cantal aop Banane bio	Moelleux de tomate au basilic (farine et lait locaux) Saumon pmd florentine à la vache qui rit (épinard BIO) Yaourt aromatisé Melon jaune Pastèque
Briochette chocolat du boulanger Jus de pommes	Baguette Confiture de fraise Petit fromage frais nature	Madeleine Yaourt aromatisé	Baguette viennoise Compote de pommes allégée en sucre	Baguette Pâte à tartiner Yaourt nature

124

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée
Certifié Label Rouge
Décongelé
Indication Géographique Protégée
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable

Breuillet (Elémentaire)
Menus du 26/08/2024 au 30/08/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte bio et vinaigrette moutarde Hoki pmd sauce estragon Boulgour bio Petit fromage frais nature 125 Choux à la crème vanillée dcg	**menu végétarien** Macédoine et dosette de mayonnaise Haricots beurre en vinaigrette et vinaigrette moutarde Riz BIO, pois chiches, épinard BIO, graines de courge Pont l'Evêque aop Pomme Pêche	Tartinade concombre, menthe et poivron et chips de maïs Carbonara* (sauce à la crème, champignons et lardons de porc) *Fusilli BO, sauce lentilles vertes BIO, tomate et emmental* Fusilli bio Petit fromage blanc aux fruits Nectarine AGB	Salade de blé aux petits légumes Salade de lentilles Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé Carottes bio Coulommiers bio Pastèque Melon jaune	Tomate bio vinaigrette au pesto rouge Tortilla de pdt bio et courgette Fromage fondu Vache qui rit Fromage frais Petit louis Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
Baguette viennoise Lait demi écremé	Baguette Camembert Coupelle de purée de pommes et fraises	Barre bretonne à partager Lait demi écremé	Gaufrettes au chocolat Orange	Baguette Beurre doux Compote de pommes et fraises allégée en sucre

*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Appellation d'Origine Protégée — Décongelé — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

geres

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Qualité

3. Les animations

Les équipes d'animations impliquées

Les animateurs jouent un rôle essentiel de stimulation auprès des enfants au moment des repas.

Pour les impliquer dans notre démarche d'éveil alimentaire, nous les avons informés des thèmes d'animations de l'année, des affichages pédagogiques disponibles dans les kits et des messages à transmettre aux enfants via le guide des animateurs.

Des parents bien informés

Les animations sont un sujet plébiscité par les parents. Tout au long de l'année, nous les avons tenus informés :

- **A la rentrée scolaire** : la vidéo présentant les animations a été postée dans SoHappy
- **Chaque semaine,** un article a été posté et poussé en notification dans SoHappy. Certains articles ont également été relayés sur les réseaux sociaux (mission anti-gaspi, repas de fin d'année...)

Article SoHappy

Des équipes bien préparées

Des kits animations ont été livrés sur chaque office en début d 'année avec un guide spécial animateur

Kit Animateur

Retrouvez en vidéo le programme d'animations 2024/2024 en scannant ce QR code

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Qualité

Les animations scolaires

Un programme rythmé avec des thématiques éducatives

Grand événement ou nouvelle recette à goûter, il se passe toujours quelque chose dans le restaurant. Les animations valorisent le travail de tous les acteurs, sensibilisent les enfants à l'éducation alimentaire et aux enjeux de demain.

Nous avons alterné journées événements, semaines éducatives ou éveil au goût. A chaque fois, l'assiette a été au cœur de l'animation.

Des messages d'éducation alimentaire adaptés à chaque âge

Des messages d'éducation alimentaire ont été diffusés aux enfants avec des objectifs précis en fonction de leur âge :

- Maternelles, comprendre son assiette : reconnaître les fruits et légumes bruts, connaître leur nom, leur saison, comprendre leur origine,
- Élémentaires, en route vers l'autonomie : reconnaître les groupes d'aliments, comprendre leurs bienfaits et l'importance de chaque repas…

Afin de valider la compréhension et l'impact des messages, les supports d'animation ont été testés auprès de groupes d'enfants âgés de 5 à 10 ans.

Des animations visibles dans l'assiette

A chaque animation, nos chefs ont proposé de nouvelles recettes simples mais différentes du quotidien, en lien avec chaque thématique et qui plaisent aux enfants.

L'enfant acteur dans son restaurant

Les animations ont été accompagnées d'indications claires positionnées tout le long du parcours des enfants dans leur restaurant et relayées par les équipes de restauration. Ainsi, les enfants ont pu acquérir les bonnes habitudes alimentaires et les bons gestes pour protéger la planète.

Attirés par le jeu, ils se sont sentis impliqués dans la vie de leur cantine, prenant plaisir à finir leurs repas et tissant une relation de proximité jour après jour avec les équipes de restauration.

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Qualité

Les animations : « C’est la fête ! »

L’objectif

Célébrer les grandes dates du calendrier en combinant recettes gourmandes dans l’assiette et ambiance colorée dans les salles de cantine.

Principe

A chaque moment important de la vie scolaire des enfants, la cantine s’est transformée le temps d’un repas avec des éléments de décoration aux couleurs vives et joyeuses. Des affiches, des ballons, des mobiles ont pris ainsi place pour offrir un moment de détente et créer une ambiance festive.
Pour apporter une touche de bonne humeur supplémentaire, les équipes de restauration qui accueillent les enfants, ont revêtu elles aussi un accessoire sur leur tenue.

La rentrée, septembre 2024

Après les grandes vacances d’été, il est important de se retrouver et de fêter la rentrée !
Le cocktail de bienvenue servi à l’occasion a permis à chacun de fêter les retrouvailles avec les copains.
Et pour les petits nouveaux qui ont découvert leur nouveau lieu de restauration, la première impression a été très importante.
L’appréhension a vite été effacée grâce aux décors tout en couleur et au badge de bienvenue porté par les équipes pour se présenter.
Le plus ? Pour mieux comprendre les nouvelles règles de fonctionnement de ce lieu, les grands ont été impliqués pour parrainer les petits.

Des badges à personnaliser ont permis aux équipes de restauration de se présenter.

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

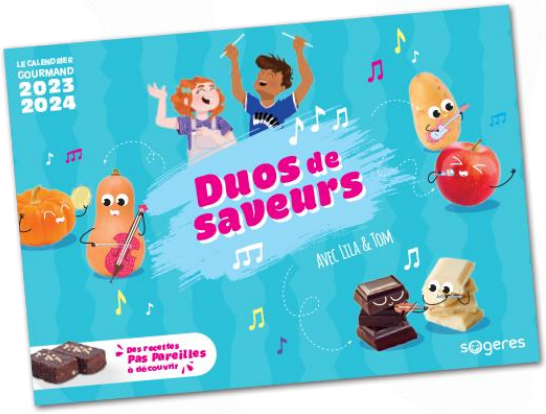
Compte-rendu Qualité

Les animations : « Les recettes Pas pareilles »

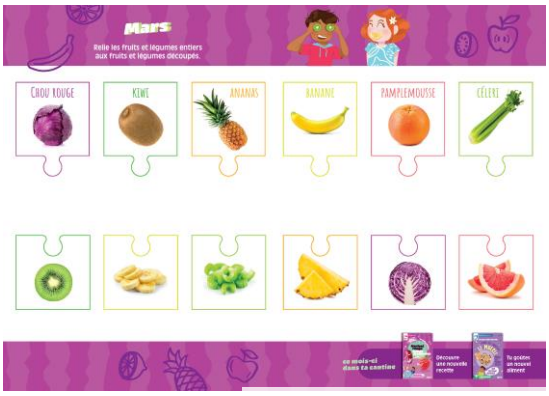
A ramener à la maison

Passons en cuisine : En début d'année, chaque enfant de 6 à 11 ans a reçu un calendrier gourmand qui rassemble et explique ces 10 recettes à reproduire à la maison en famille. En suivant les explications en pas à pas, les enfants apprennent à reconnaître les ingrédients nécessaires dans chaque recette, à savoir où se les procurer, en quelle saison et comment les préparer.

Pour les élémentaires, un calendrier avec des recettes pas à pas, des messages à caractères éducatif sur l'alimentation, les animations de la cantine tout au long de l'année et des activités à faire à la maison.



Pour les enfants de niveau Maternelle, un carnet d'activités pour jouer et apprendre avec le rappel du programme annuel pour les parents.



Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Qualité

Les animations calendaires pour les Centres de loisirs

Pour accompagner les enfants pendant leurs vacances en centres de loisirs, 8 animations « C'est la Fête ! » en lien avec la saison ou les événements du calendrier ont été proposées.

Dans l'assiette un menu spécial et pour les animateurs, des idées d'ateliers à relayer auprès d'eux.

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Qualité

4. Le suivi de la satisfaction auprès des convives

4.1. La commission de menus

Ces commissions ont pour objectif de faire un point précis sur les menus de la période écoulée et de valider les menus pour la période à venir. D'autres sujets comme les animations ou des sujets d'actualité concernant la restauration et l'alimentation des enfants sont également abordés lors de ces commissions.

Les dates :

Pré-commissions					04/06/24
Commissions	26/09/24	14/11/24	24/01/24	19/03/24	25/06/24

Mis en ligne le 11/07/2025 Ã 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

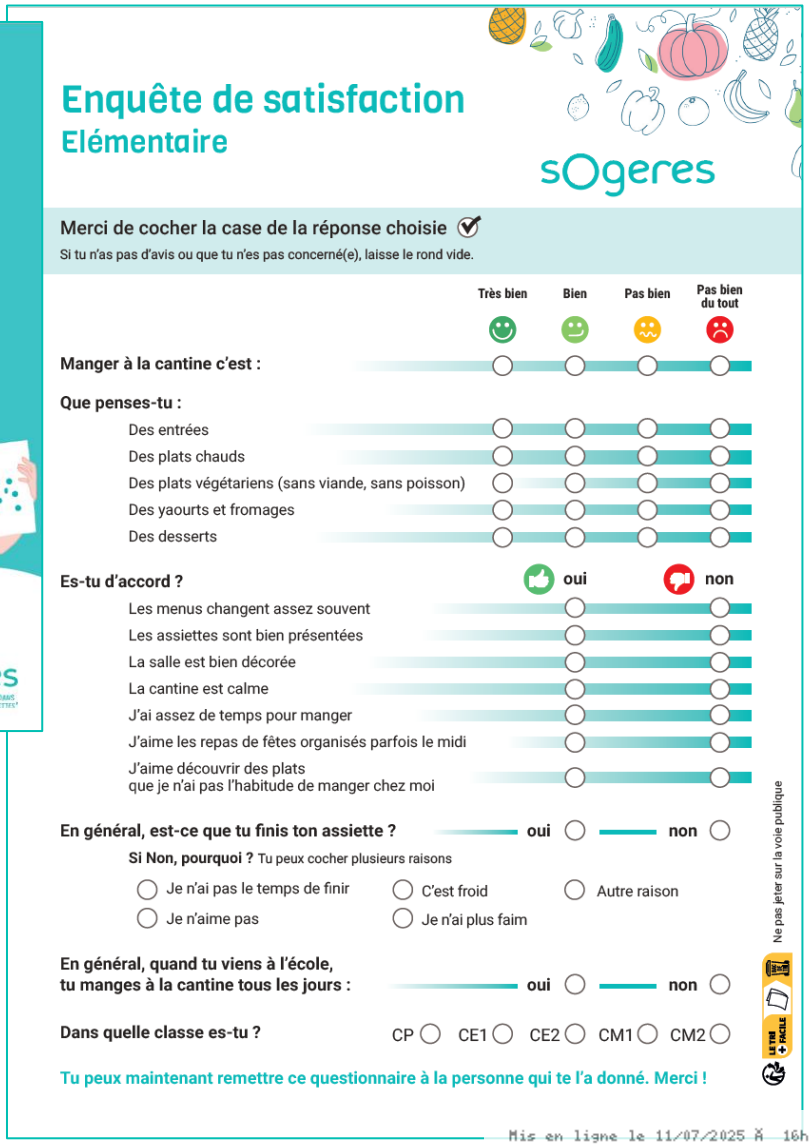
Compte-rendu Qualité

4.2 L'enquête de satisfaction annuelle

Une fois par an, une enquête de satisfaction est réalisée par un organisme professionnel indépendant auprès des enfants dans les restaurants scolaires à travers un questionnaire construit autour de la perception directe de la prestation :
- qualité,
- choix…

Les plans d'action décidés au vu des résultats de ces enquêtes sont présentés dans le portail client.

➢ *Ci-après vous trouverez les résultats de l'enquête*



Enquête de satisfaction
Elémentaire

sOgeres

Merci de cocher la case de la réponse choisie
Si tu n'as pas d'avis ou que tu n'es pas concerné(e), laisse le rond vide.

	Très bien	Bien	Pas bien	Pas bien du tout
Manger à la cantine c'est :	○	○	○	○
Que penses-tu :				
Des entrées	○	○	○	○
Des plats chauds	○	○	○	○
Des plats végétariens (sans viande, sans poisson)	○	○	○	○
Des yaourts et fromages	○	○	○	○
Des desserts	○	○	○	○

Es-tu d'accord ?	oui	non
Les menus changent assez souvent	○	○
Les assiettes sont bien présentées	○	○
La salle est bien décorée	○	○
La cantine est calme	○	○
J'ai assez de temps pour manger	○	○
J'aime les repas de fêtes organisés parfois le midi	○	○
J'aime découvrir des plats que je n'ai pas l'habitude de manger chez moi	○	○

En général, est-ce que tu finis ton assiette ? oui ○ non ○

Si Non, pourquoi ? Tu peux cocher plusieurs raisons

○ Je n'ai pas le temps de finir ○ C'est froid ○ Autre raison
○ Je n'aime pas ○ Je n'ai plus faim

En général, quand tu viens à l'école, tu manges à la cantine tous les jours : oui ○ non ○

Dans quelle classe es-tu ? CP ○ CE1 ○ CE2 ○ CM1 ○ CM2 ○

Tu peux maintenant remettre ce questionnaire à la personne qui te l'a donné. Merci !

Ne pas jeter sur la voie publique

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

ENQUÊTE DE SATISFACTION CONSOMMATEURS

SO407601

MARS 2024

CAMPAGNE MAGASIN
POR SUD

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Réalisée par Init

SOMMAIRE

03 Objectifs et Méthodologie

04 Note de lecture

05 Participation

06 Satisfaction globale

07 Résultats détaillés – Élémentaires

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

OBJECTIFS ET METHODOLOGIE

CLIENT	CONVIVES	SODEXO
> Connaître la satisfaction des convives > Communiquer auprès des familles > S'assurer de la réussite du service > Mettre en place des plans d'actions pour améliorer les services	> Opportunité d'exprimer leur avis > Participer à l'amélioration du service de restauration	> Améliorer la satisfaction des convives par des plans d'actions adaptés > Faire évoluer la prestation, maintenir un esprit d'amélioration continue > Partager les résultats en commissions restaurant et auprès des associations de parents

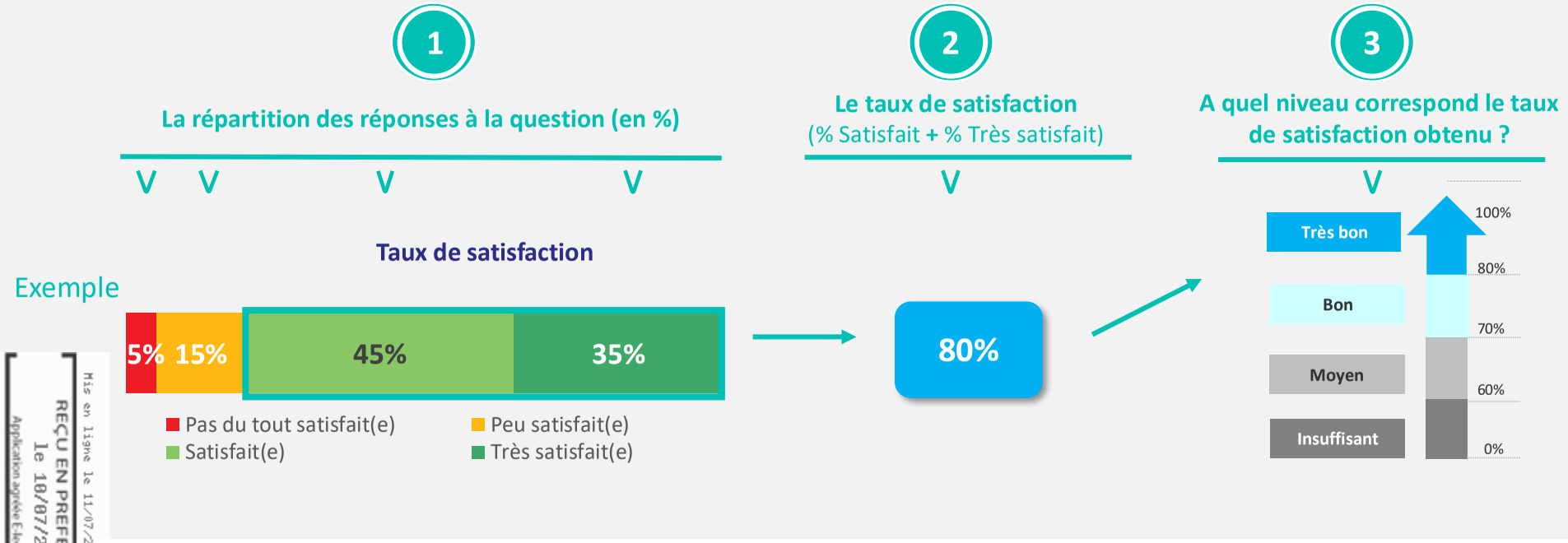
- **L'ensemble des convives a été sollicité pour donner leur avis. Un questionnaire leur a été distribué pendant le temps du repas sur la période du 26/02/2024 au 22/03/2024.**
- **Le questionnaire, le traitement et l'analyse des réponses ont été réalisés en toute indépendance par IWT, Institut d'études spécialiste de l'Expérience Client**

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

NOTE DE LECTURE

Les répondants à l'enquête avaient la possibilité d'exprimer leur niveau de satisfaction sur chacun des critères, en utilisant une échelle à 4 niveaux :

Les résultats sont exprimés sous la forme d'un taux de satisfaction construit comme suit :



Dans le cas où le nombre de convives est inférieur à 20, les résultats sont à interpréter avec précaution.

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

PARTICIPATION

SITES ENQUETES

Responsable Régional :
COMAS Christophe
Nombre de sites enquêtés : 2

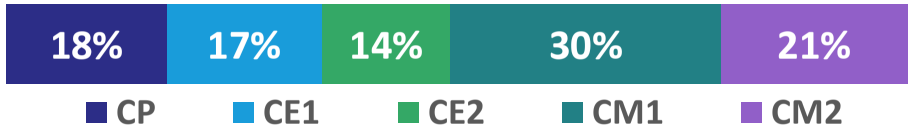
CAMILLE MAGNE
PORT SUD

TAUX DE RETOUR

	Nombre de questionnaires **envoyés**	Nombre de questionnaires **retournés**	**Taux de retour**
Élémentaire	500	141	28,2%

REPARTITION DES REPONDANTS PAR CLASSE

Base répondants : 140

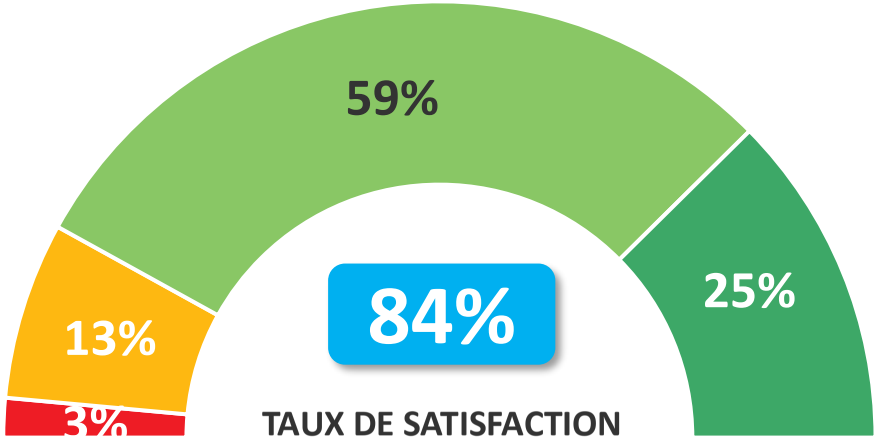


Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

SATISFACTION GLOBALE

Élémentaire

Manger à la cantine c'est :



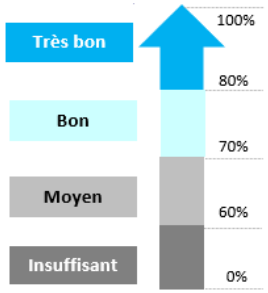
Rappel taux de satisfaction 2022-2023

83%

Base répondants : 137

Légende :

Pas bien du tout	Pas bien	Bien	Très bien



Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

RÉSULTATS DÉTAILLÉS DES ÉLÉMENTAIRES

84% SONT SATISFAITS DE MANGER À LA CANTINE

139

SO407601

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

RESULTATS DÉTAILLÉS - ÉLÉMENTAIRES

Le questionnaire

Enquête de satisfaction
Elémentaire

sOgeres

Merci de cocher la case de la réponse choisie
Si tu n'as pas d'avis ou que tu n'es pas concerné(e), laisse le rond vide.

	Très bien	Bien	Pas bien	Pas bien du tout
Manger à la cantine c'est :	○	○	○	○
Que penses-tu :				
Des entrées	○	○	○	○
Des plats chauds	○	○	○	○
Des plats végétariens (sans viande, sans poisson)	○	○	○	○
Des yaourts et fromages	○	○	○	○
Des desserts	○	○	○	○

Es-tu d'accord ?	oui	non
Les menus changent assez souvent	○	○
Les assiettes sont bien présentées	○	○
La salle est bien décorée	○	○
La cantine est calme	○	○
J'ai assez de temps pour manger	○	○
J'aime les repas de fêtes organisés parfois le midi	○	○
J'aime découvrir des plats que je n'ai pas l'habitude de manger chez moi	○	○

En général, est-ce que tu finis ton assiette ? oui ○ non ○

Si Non, pourquoi ? Tu peux cocher plusieurs raisons

○ Je n'ai pas le temps de finir ○ C'est froid ○ Autre raison
○ Je n'aime pas ○ Je n'ai plus faim

En général, quand tu viens à l'école, tu manges à la cantine tous les jours : oui ○ non ○

Dans quelle classe es-tu ? CP ○ CE1 ○ CE2 ○ CM1 ○ CM2 ○

Tu peux maintenant remettre ce questionnaire à la personne qui te l'a donné. Merci !

Ne pas jeter sur la voie publique

LE TRI + FACILE

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

RESULTATS DÉTAILLÉS - ÉLÉMENTAIRES

Profil des répondants

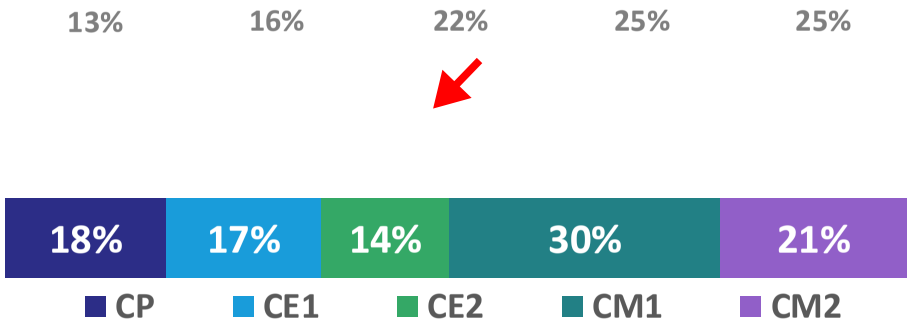
En général, quand tu viens à l'école, tu manges à la cantine tous les jours

Base répondants : 134

Rappel 2022-2023 92%

Tu es en classe de :

Base répondants : 140



Rappel 2022-2023

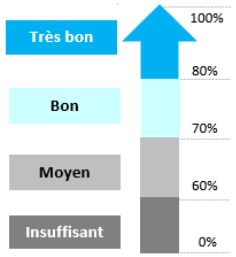
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

RESULTATS DÉTAILLÉS - ÉLÉMENTAIRES

Résultats détaillés

Que penses-tu des :	Pas bien du tout	Pas bien	Bien	Très bien	TAUX DE SATISFACTION	*Rappel taux de satisfaction 2022-2023*
Des entrées *Base répondants : 137*	18%	33%	37%	12%	50%	58%
Des plats chauds *Base répondants : 137*	4%	14%	59%	23%	82%	77%
Des plats végétariens (sans viande, sans poisson) *Base répondants : 134*	19%	33%	32%	16%	48%	44%
Des yaourts et fromages *Base répondants : 134*	7%	13%	46%	34%	80%	80%
Des desserts *Base répondants : 135*	4%	4%	41%	53%	95%	93%

Pas bien du tout | Pas bien | Bien | Très bien



Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-20251U08-DE

RESULTATS DÉTAILLÉS - ÉLÉMENTAIRES

Résultats détaillés

Es-tu d'accord ?	% de OUI	Rappel taux d'accord 2022-2023
Les menus changent assez souvent *Base répondants : 141*	75%	62%
Les assiettes sont bien présentées *Base répondants : 138*	75%	65%
La salle est bien décorée *Base répondants : 138*	75%	65%
La cantine est calme *Base répondants : 136*	14%	18%
J'ai assez de temps pour manger *Base répondants : 136*	93%	82%
J'aime les repas de fêtes organisés parfois le midi *Base répondants : 136*	87%	88%
J'aime découvrir des plats que je n'ai pas l'habitude de manger chez moi *Base répondants : 137*	58%	64%

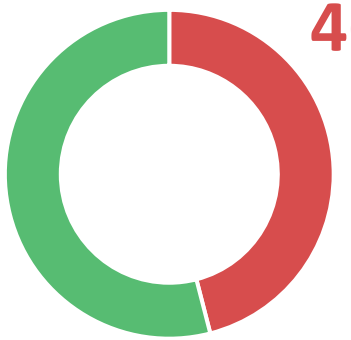
Mise en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 18/07/2025
Application informatique E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-20251U08-DE

RESULTATS DÉTAILLÉS - ÉLÉMENTAIRES

Indicateur Gaspillage

En général, est-ce que tu finis ton assiette ?

Base répondants : 137

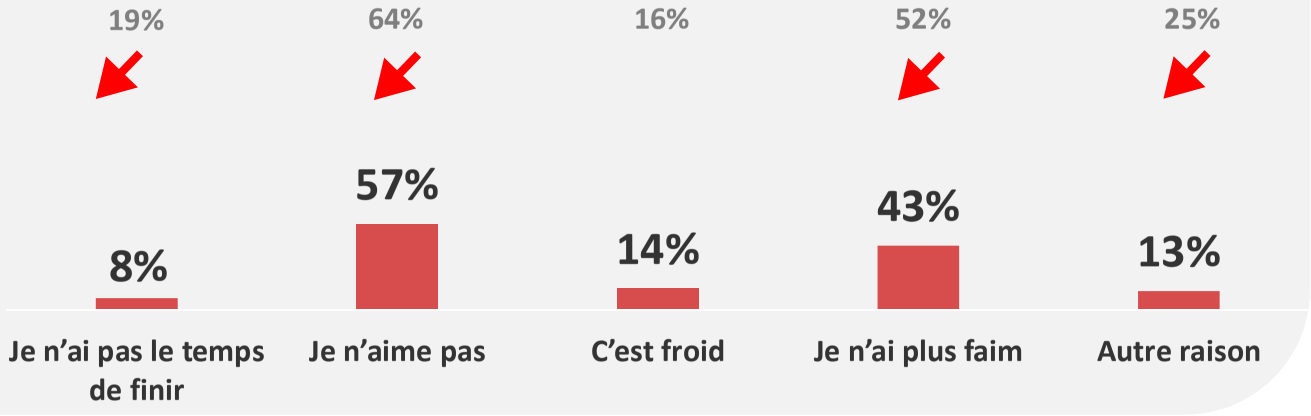


Oui 54% — Rappel 2022-2023 : 55%

Non 46% — Rappel 2022-2023 : 45%

Pourquoi ? *Plusieurs réponses possibles*

Base répondants : 63



Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-20251U08-DE

RESULTATS DÉTAILLÉS - ÉLÉMENTAIRES

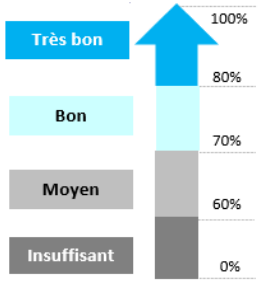
Résultats selon les écoles

LES TAUX DE SATISFACTION DE VOS ÉCOLES

	SO407601		CAMILLE MAGNE		PORT SUD	
	2022-2023	*2023-2024*	*2022-2023*	*2023-2024*	*2022-2023*	*2023-2024*
Base répondant	*280*	*141*	*161*	*129*	*119*	*12*
Satisfaction globale	**83%**	**84%**	**85%**	**87%**	**79%**	**50%** ↙ ☹
Des entrées	58%	50% ↙	57%	50% ↙	60%	40% ↙ ☹
Des plats chauds	77%	82%	81%	84%	72%	64% ↙ ☹
Des plats végétariens (sans viande, sans poisson)	44%	48%	44%	48%	45%	45%
Des yaourts et fromages	80%	80%	81%	81%	80%	67% ↙ ☹
Des desserts	93%	95%	92%	95%	95%	90%

Légende

↗	Le résultat obtenu sur le critère pour cet établissement est significativement **supérieur** à la précédente vague d'interrogation
↙	Le résultat obtenu sur le critère pour cet établissement est significativement **inférieur** à la précédente vague d'interrogation
☺	Le résultat obtenu sur le critère pour cet établissement est significativement **meilleur** que pour les autres établissements
☹	Le résultat obtenu sur le critère pour cet établissement est significativement **moins bon** que pour les autres établissements



REÇU EN PRÉFECTURE
Le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

“LA PASSION DANS TOUTES NOS RECETTES”

sOgeres

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

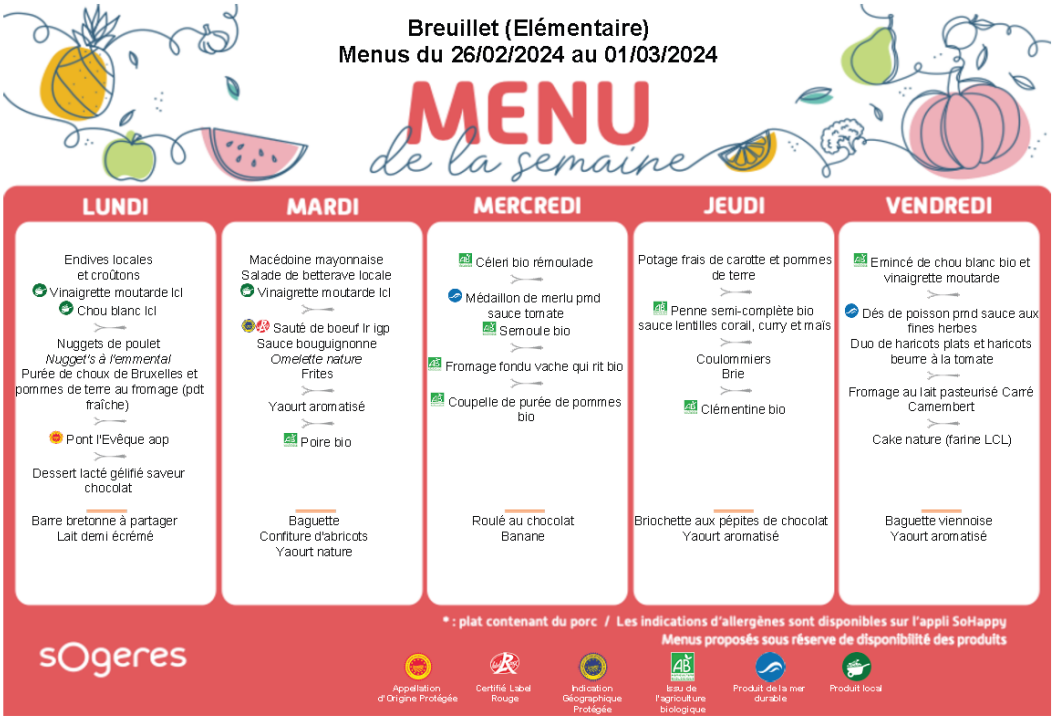
Compte-rendu Qualité

5. La communication auprès des parents

Le menu de la semaine affiché

Affiché à l'entrée de chaque école, le menu de la semaine comporte toutes les précisions utiles sur les repas servis au sein des restaurants scolaires : origine et qualité des viandes, produits bio, produits locaux, repas à thème…

Une application smartphone est également disponible pour permettre aux parents d'accéder facilement au menu de leur enfant.



Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Qualité

6. Hygiène et sécurité des aliments

En partenariat avec le laboratoire Merieux Nutrisciences , nous contrôlons l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité sur la cuisine qui élabore vos repas.

- Audit hygiène des locaux et du matériel : 2 audits hygiène complets et 1 audit des locaux, circuits et matériels
- Analyses bactériologiques
- Lames de surface

Ce plan de contrôle laboratoire déployé permet d'assurer un monitoring qualité de l'activité tout au long de l'année, évaluant la maîtrise des bonne pratiques d'hygiène et qualité sanitaire des prestations.

Les résultats des analyses vous sont communiqués sur le portail ProxiLive directement par le laboratoire

Mis en ligne le 11/07/2025 Ã 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Qualité

6.1. Résultats des analyses bactériologiques et lames de surfaces

Sur la cuisine centrale

Les analyses bactériologiques sont réalisées mensuellement. Elles sont destinées à mesurer le niveau bactériologique des matières premières alimentaires et des produits préparés par la cuisine ainsi que l'état de propreté du matériel et des locaux.

Sur les offices

Les analyses bactériologiques sont réalisées annuellement.

Elles sont destinées à mesurer le niveau bactériologique des matières premières alimentaires et des produits préparés par la cuisine ainsi que l'état de propreté du matériel et des locaux.

Plan d'échantillonnage 2024 sur les offices :

- **4** analyses bactériologiques de produits : **100 %** satisfaisant
- **2** prélèvements de surfaces : **100 %** satisfaisant

6.2. Résultats des audits hygiène et rapport DDPP

Durant la période, 2 **audits** ont été effectués sur la cuisine centrale afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité. Ils ont été réalisés par le laboratoire Merieux.

Les analyses bactériologiques sont réalisées mensuellement. Elles sont destinées à mesurer le niveau bactériologique des matières premières alimentaires et des produits préparés par la cuisine ainsi que l'état de propreté du matériel et des locaux.

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

RAPPORT D'AUDIT

Visite :	105343074
Référence du rapport :	1678408-0
Etablissement :	SODXO-7797
Grille-Variation :	300416/11/19
Page :	1 / 5
Edition :	26/11/2024
Audité par	Mathieu NUSS

Silliker SAS - Mérieux NutriSciences
25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY
95891 CERGY-PONTOISE CEDEX
S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros 303 434 591 R.C.S Pontoise

Service relation clients : support.rd@mxns.com
Tel: 0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax: 01 34 41 13 35

SOG UCP MELUN 104401
. 1109 AV SAINT JUST Z.I. VAUX LE PENIL

77000 MELUN

Adresse de visite

Audit Hygiène Consultant - Site avec Agrément 6h

Audité le					**09/09/24**	**25/11/24**
Heure de début					08:30	08:10
Heure de fin					11:30	12:30
1. BILAN						
1.1. Items d'alerte						
1.1.1. Absence d'agrément ou de courrier de déclaration de dispense en cas de repas livrés					O	O
1.1.2. Non respect des températures (T°C)					O	O
1.1.3. Non respect de la traçabilité					O	O
1.1.4. Non respect de l'hygiène du personnel					XXX	O
1.1.5. Non respect des procédures de nettoyage/désinfection					O	O
1.1.6. Non respect des méthodes de fabrication					O	O
1.2. Note de l'audit (%)						
1.2.1. Total audit hygiène					74,5	83,5
1.3. Niveau de risque hygiène					**orange**	**vert**
1.4. Niveau de risque locaux/matériel					**S/O**	**S/O**

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

	Audité le					**09/09/24**	**25/11/24**	
	Heure de début					08:30	08:10	
	Heure de fin					11:30	12:30	
2. HYGIENE DU PERSONNEL								
2.1. Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles	75					o	XXX	[1] -75
2.2. Respect du lavage des mains	75					o	o	[1]
2.3. Propreté de la tenue	75					o	o	[1]
2.4. Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)	75					XXX	o	[1]
2.5. Présence des tenues visiteurs	30					o	o	[1]
2.6. Protection satisfaisante des plaies ou des infections	30					o	o	[1]
2.7. Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...)	30					XXX	o	[1]
2.8. Séparation satisfaisante du linge propre/sale et de la tenue de travail/tenue de ville	30					o	o	[1]
3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL								
3.1. Propreté et entretien								
3.1.1. Propreté des abords du site	30					o	o	[1]
3.1.2. Propreté des locaux de fabrication						XXX	XXX	[2]
3.1.2a. Nombre de zones dont le nb de surfaces sales est < 3	15					2	2	
3.1.2b. Nombre de zones dont le nb de surfaces sales est ≥ 3	30					S/O	0	
3.1.3. Propreté du matériel de fabrication						XXX	0	[2]
3.1.3a. Nombre de zones dont le nb de matériels sales est < 3	15					2	0	
3.1.3b. Nombre de zones dont le nb de matériels sales est ≥ 3	30					0	0	
3.1.4. Propreté du matériel de nettoyage/désinfection	30					XXX	o	[1]
3.1.5. Propreté des vestiaires et des sanitaires	75					o	o	[1]
3.1.6. Maintien des portes et fenêtres fermées	30					o	o	[1]
3.1.7. Absence de nuisible et autres animaux indésirables ou de traces de leur passage	75					o	o	[1]
3.2. Nettoyage/désinfection								
3.2.1. Présence et respect des plans de nettoyage personnalisés	75					o	o	[1]
3.2.2. Présence de produits de nettoyage/désinfection adaptés et homologués	30					o	XXX	[1] -30
3.2.3. Enregistrement des contrôles de nettoyage/désinfection	75					o	o	[1]
4. FABRICATION								
4.1. Organisation générale								
4.1.1. Respect de la marche en avant	75					o	o	[1]
4.1.2. Séparation des opérations/produits propres et sales	30					o	o	[1]
4.1.3. Respect des pratiques interdites	75					o	o	[1]
4.1.4. Absence de produits à T°C ambiante	75					o	o	[1]
4.1.5. Présence de thermosonde(s) en bon état	30					o	o	[1]
4.2. Réception								
4.2.1. Conformité des produits à réception (T°C, étiquetage, conditionnement...)	30					o	o	[1]
4.2.2. Respect du contrôle à réception (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement	30					o	o	[1]
4.2.3. Déballage-décartonnage des matières 1ères avant le stockage	10					o	o	[1]
4.3. Stockage								
4.3.1. Absence de produits interdits	75							[1]

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

	Audité le						**09/09/24**	**25/11/24**	
	Heure de début						08:30	08:10	
	Heure de fin						11:30	12:30	
4.3.2. Protection et étiquetage satisfaisants des produits (étiquette d'origine, produits entamés...)	30						o	o	[1]
4.3.3. Respect des DLC	75						o	o	[1]
4.3.4. Respect des DLUO	30						o	o	[1]
4.3.5. Respect des DLC secondaires	30						o	o	[1]
4.3.6. Conformité des conditions de stockage (T°C, rangement des produits par catégorie, absence de stockage au sol...)	30						XXX	o	[1]
4.3.7. Respect du contrôle des T°C des CF (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement	30						o	XXX	[1] -30
4.4. Traitement des matières 1ères									
4.4.1. Respect des conditions de décongélation	30						o	o	[1]
4.4.2. Respect des conditions de déconditionnement	30						o	o	[1]
4.4.3. Respect des conditions de décontamination	30						o	o	[1]
4.4.4. Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation	10						o	o	[1]
4.4.5. Conservation des étiquettes matières 1ères	75						o	o	[1]
4.5. Préparations froides									
4.5.1. Respect des pratiques à risque	75						o	o	[3]
4.5.1a. Nombre de pratiques à risque							0	0	
4.5.2. Etiquetage satisfaisant des produits encours ou finis si utilisation différée	30						o	o	[1]
4.5.3. Conformité des T°C des préparations froides	30						o	o	[1]
4.5.3a. Température relevée :							9,0	4,1	°C
4.5.4. DLC des produits finis < DLC d'origine	30						o	o	[1]
4.6. Préparations chaudes									
4.6.1. Respect des pratiques à risque	75						o	o	[3]
4.6.1a. Nombre de pratiques à risque							0	0	
4.6.2. Respect des fréquences de changement de l'huile de friture	10						S/O	S/O	[1]
4.6.3. Absence de cuisson à l'avance sans cellule de refroidissement	75						o	o	[1]
4.6.4. Respect des conditions de refroidissement (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement	75						o	o	[1]
4.6.5. Conformité des T°C des préparations chaudes maintenues en T°C ou des produits en fin de refroidissement	30						o	o	[1]
4.6.5a. Température relevée :							N/E	72,0	°C
4.6.6. Etiquetage satisfaisant des produits encours ou finis si utilisation différée	30						o	o	[1]
4.7. Fin de production									
4.7.1. Présence et conformité des plats témoins	75						o	o	[1]
4.7.2. Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement	75						S/O	S/O	[1]
4.7.3. Présence d'un support d'information visible et lisible sur l'origine des viandes bovines, porcines, ovines et de volailles en adéquation avec les étiquettes matières premières	30						o	o	[1]
4.7.4. Présence d'un tableau "liste des allergènes dans les recettes" en adéquation avec les menus et les produits utilisés.	30						o	o	[1]
4.7.5. Respect des règles de gestion des excédents	30						o	o	[1]
4.8. Service (restauration SP)									
4.8.1. Respect du contrôle avant le service et présence de l'enregistrement	30						S/O	S/O	[1]
4.8.2. Conformité des T°C des produits présentés/servis	30						S/O	S/O	[1]
4.8.2a. Température relevée :							S/O	S/O	°C
4.9. Livraison/expédition									

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

	Audité le					**09/09/24**	**25/11/24**	
	Heure de début					08:30	08:10	
	Heure de fin					11:30	12:30	
4.9.1. Protection satisfaisante des emballages/contenants	10					o	o	[1]
4.9.2. Protection satisfaisante des produits allotis	30					o	o	[1]
4.9.3. Conformité des T°C des produits allotis	30					o	o	[1]
4.9.3a. Température relevée :						2,6	2,8	°C
4.9.4. Etiquetage satisfaisant des produits livrés (désignation du produit, date de fabrication, DLC, conditions d'utilisation...)	75					o	o	[1]
4.9.5. Respect du contrôle de la livraison et présence de l'enregistrement	30					o	o	[1]
4.9.6. Retour de containers/vaisselle nettoyés	30					o	o	[1]
4.10. Plonge								
4.10.1. Propreté et bon état de la machine à laver	30					o	o	[1]
4.10.2. Propreté de la batterie/vaisselle en sortie de plonge	30					o	o	[1]
4.11. Déchets								
4.11.1. Absence de carton/emballages en zone de fabrication	10					o	o	[1]
4.11.2. Stockage satisfaisant des déchets en zone de fabrication en attente d'évacuation	10					o	o	[1]
4.11.3. Evacuation conforme des déchets selon la marche en avant	10					o	o	[1]
5. SYSTEME DOCUMENTAIRE								
5.1. Classement et archivage des enregistrements	30					o	o	[1]
5.2. Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention	10					o	o	[1]
5.3. Présence d'un plan de maintenance et des bons d'intervention	10					o	o	[1]
5.4. Classement et archivage des rapports d'inspection des services officiels	10					o	o	[1]
5.5. Classement et archivage des attestations de formation/sensibilisation du personnel	30					XXX	o	[1]
5.6. Classement et archivage du suivi médical du personnel	30					o	o	[1]
5.7. Classement et archivage des actions en cas de produits non conformes	30					o	o	[1]
5.8. Connaissance de la procédure à suivre en cas de TIAC	10					o	o	[1]
5.9. Conformité du test de traçabilité	75					o	o	[1]
5.10. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%)	75					o	o	[1]
5.10a. Nombre objectifs fixés lors de l'audit précédent						2	6	
5.10b. Nombre objectifs fixés atteints						2	6	
5.10c. Pourcentage de réalisation du plan d'action						100,0	100,0	
5.11. Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux AB non satisfaisantes (100%)	75					o	o	[1]
5.12. Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux FS non satisfaisants (100%)	30					o	o	[1]
5.13. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'inspection des services officiels	30					o	o	[1]
5.14. Présence et connaissance du plan de contrôle du PMS	30					o	o	[1]
5.15. Présence et connaissance des CCP	30					o	o	[1]
5.17. Présence d'un agrément en cas de repas livrés	75					o	o	[1]
5.18. Présence de l'étude HACCP comprenant : diagrammes de fabrication, liste des dangers, analyse des dangers, plan de contrôle personnalisé, CCP	75					o	o	[1]
5.19. Connaissance par les opérateurs des instructions de travail	75					o	o	[1]
5.20. Identification et traitements des non conformités par les opérateurs	75					o	o	[1]
5.21. Vérification de la réalisation du plan de contrôle général par un responsable avant l'expédition des produits	75					o	o	[1]
5.22. Qualité des enregistrements	75					o	o	[1]

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

Légende

	Valeur	*Description*	*%*
	N/E	Non evalué	
	S/O	Sans objet	
1	o	o	0
	XXX	XXX	-100
2	0	0	0
	XXX	XXX	-100
3	o	o	0
	X	X	-40
	XXX	XXX	-100

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

Mérieux NutriSciences

Référence : 303625205
Etablissement : SODXO-7797
Grille/Variation : 300416/11
Audité par Mathieu NUSS
Visite du 25/11/2024

SOG UCP MELUN 104401
1109 AV SAINT JUST Z.I. VAUX LE PENIL

77000 MELUN

Audit Hygiène Consultant - Site avec Agrément 6h

RECOMMANDATION

Ordre de priorité	Ecarts constatés	Actions correctives	Fixé le	Planification		Réalisation			Vérification		
				Qui	Quand	Qui	Quand	Visa	Qui	Quand	Visa
1	**2.1. Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles** Absence de pédale sur la poubelle qui jouxte le lave-mains du vestiaires des hommes	Équiper la zone d'une poubelle conforme	25/11/2024								
1	**2.1. Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles** Une poubelle entrave l'accès au lave-mains de la zone de production froide et des produits d'entretien sont présents dans la vasque du lave-mains de la zone de tranchage.	Rendre accessibles et utilisables à tout moment les lave-mains	25/11/2024								
1	**3.1.2.. Propreté des locaux de fabrication** Des toiles d'araignées sont visibles sur les parties hautes de la zone de déboitage	A nettoyer plus régulièrement	25/11/2024								
1	**3.1.2.. Propreté des locaux de fabrication** Des moisissures se développent sur les façades et les grilles de l'évaporateur de la CF de mise à disposition des marchandises	A faire nettoyer efficacement par un prestataire	25/11/2024								
1	**3.1.7. Absence de nuisible et autres animaux indésirables ou de traces de leur passage** Traces de grignotages dans des portions de brie (problème fournisseur) - cartons non pleins qui permettent l'intrusion de rongeurs dans les colis	Remonter ce point au service achat et envisager la réalisation d'un audit fournisseur	25/11/2024								
1	**2.2. Présence de produits de nettoyage/désinfection adaptés et homologués** Un bidon de Suma grill (décapant de graisses cuites) est branché sur la centrale de nettoyage de la zone de production chaude en lieu et place du Suma Bac D10	Vérifier chaque matin que les centrales de nettoyage sont approvisionnés avec le bon produit	25/11/2024								

21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE
REÇU EN PREFECTURE le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Légende des priorités de l'ordre
1. Objectif critique
2. Objectif principal
3. objectif mineur

Mérieux NutriSciences

Référence : 303625205
Etablissement : SODXO-7797
Grille/Variation : 300416/11
Audité par Mathieu NUSS
Visite du 25/11/2024

SOG UCP MELUN 104401
1109 AV SAINT JUST Z.I. VAUX LE PENIL

77000 MELUN

Audit Hygiène Consultant - Site avec Agrément 6h

RECOMMANDATION

Ordre de priorité	Ecarts constatés	Actions correctives	Fixé le	Planification		Réalisation			Vérification		
				Qui	Quand	Qui	Quand	Visa	Qui	Quand	Visa
1	**4.3.7. Respect du contrôle des T°C des CF (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement** Absence de relevé des températures ce jour (le 25/11/24) pour chacune des 5 chambres froides servant à l'allotissement des produits	Resensibiliser les opérateurs du secteur allotissement sur ce point	25/11/2024								
1	**5.2. Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention** Le DEIV de la zone de tranchage et celui de la zone de préparations froides sont débranchés	Les remettre en fonction ou à défaut les déplacer dans des zones plus périphériques (entrée légumerie par exemple)	25/11/2024								

Observations:

Remarques générales:

De manière générale, l'audit met en évidence une bonne gestion des dates, de la traçabilité, et des températures des produiits. En effet, le test de traçabilité est concluant sur le "Sauté de bœuf bio" conditionné le 22/11/24, et les plats témoins bien conservés. Quelques écarts de bonnes pratiques d'hygiène sont toutefois constatées.
Agrément sanitaire à jour (FR 77 487 004 CE), et dernière visite DDPP en date du 08/02/24 avec plan d'action bien formalisé et suivi.
Structurel : peinture écaillée sur le plafond de la zone de lavage des caisses, fuite d'eau sur le lave-mains du local de conditionnement, prise en glace d'une partie du plafond de la CF negative n°1, hublot plastique manquant sur la porte de la légumerie, tuyau d'une parmentière désolidarisé, résine du sol vétuste dans le vestiaire hommes.

Personne rencontrée: Me Coline GUYOT(Responsable Qualité)

21_RP-091-219101052-20250703-20251V08-DE
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10

Légende des priorités de l'ordre
1. Objectif critique
2. Objectif principal
3. objectif mineur

PRÉFET
DE L'ESSONNE
Liberté
Égalité
Fraternité

MAIRIE de BREUILLET
11 AVR. 2024
COURRIER ARRIVE

Direction départementale de la protection des populations

DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS
Tél. : 01.69.87.31.00
Mél : ddpp@essonne.gouv.fr

Références à rappeler dans toute correspondance :
Dossier suivi par Monsieur ELMOUTAWAKIL
N° SIRET : 21910105200039
Courrier départ n° 2024 1955

EVRY-COURCOURONNES, le 09/04/2024

Madame la Maire
Hôtel de Ville
42 Grande Rue
91650 Breuillet

Références réglementaires :

- *Règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;*
- *Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;*
- *Règlement (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;*
- *Code rural et de la pêche maritime ;*
- *Code de la consommation ;*
- *Décret n°2016-1750 du 15 décembre 2016 organisant la publication des résultats de contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments ;*
- *Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;* [agréés]
- *Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;*
- *Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;*
- *Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale ;* [restau.com.]
- *Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.*

Objet : Contrôle officiel du 27/03/2024

P.J. : Rapport d'inspection + Affichette + Pochette transparente autocollante

Madame la Maire,

Dans le cadre de la programmation annuelle des inspections dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, Monsieur ELMOUTAWAKIL, agent affecté à la direction départementale de la protection des populations de l'Essonne, a procédé le 27/03/2024 au contrôle officiel de l'office de réchauffage alimentaire de l'école Camille Magré sis 22 rue des Ecoles, en présence de Monsieur Pascal BARON employé polyvalent sogeres.

A l'occasion de ce contrôle, la maîtrise des risques sanitaires dans votre

Un traitement automatisé de données à caractère personnel est mis en œuvre pour le compte de l'État.
Conformément aux articles 39 à 40 de la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, toute personne concernée bénéficie d'un droit d'accès et de rectification à ses informations à caractère personnel. Ce droit s'exerce auprès du service dont l'adresse figure ci-contre.

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

établissement a été évaluée comme « SATISFAISANTE».

Quelques non-conformités ont néanmoins été relevées, il vous appartient de les faire corriger. Vous trouverez ci-joint le rapport d'inspection établi à la suite de ce contrôle.

J'ajoute que le présent courrier ne revêt pas un caractère exhaustif et ne vous exonère en rien du respect des autres réglementations en vigueur.

Monsieur ELMOUTAWAKIL reste à votre disposition pour tout complément d'information.

Je vous prie d'agréer, Madame, l'expression de ma considération distinguée.

La directrice départementale
de la protection des populations
de l'Essonne,

Céline GERSTER

DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS DE L'ESSONNE

Alim'confiance

Je vous informe que conformément au décret n°2016-1750, les résultats des contrôles officiels sont publiés sur internet pour une durée d'un an. Vous disposez de 15 jours calendaires à réception de ce courrier pour faire part, le cas échéant, de vos observations écrites, avec rappel du N° du rapport d'inspection, du nom de l'inspecteur en charge du dossier, et de l'adresse complète de l'établissement. À l'expiration de ce délai, le résultat du niveau d'hygiène de votre établissement « **TRES SATISFAISANT** » sera publié sur le site internet « Alim'confiance » (www.alim-confiance.gouv.fr) et sur l'application mobile « Alim'confiance ». Vous avez la possibilité d'afficher ce niveau d'hygiène dans votre établissement en utilisant le dispositif d'affichage joint. Je vous invite à vous rendre sur le site internet Alim'confiance pour plus d'informations.

	Action	Info		Action	Info
Maire		✓	Finances		
Adjoints L. Brunet		✓	Social		
DGS		✓	Education	✓	
Secrétariat			Culture		
RH			Ass. Sport		
Communication			S. Techniques	✓	
Police municipale			Cabinet		
Urbanisme			Etat-civil		

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

PRÉFÈTE DE L'ESSONNE

Rapport d'inspection N°24-021790

Inspection des activités d'office satellite sans transformation sur place (SSA)

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Date de l'inspection : 27/03/2024

Partie administrative

Structure d'inspection	DDPP de l'Essonne
Adresse	Boulevard de France Georges Pompidou TSA 81104 91010 EVRY CEDEX
email	ddpp@essonne.gouv.fr
Inspecteur(s)	EL MOUTAWAKIL Abderrahim
Contexte de l'inspection	Programmation

Établissement inspecté

Raison sociale/Dénomination	COMMUNE DE BREUILLET
Enseigne établissement/Dénomination	MAIRIE
N° SIRET / N° NUMAGRIT	21910105200112
Adresse postale	42 GRANDE RUE BP 13 91650 BREUILLET
Interlocuteur(s)	Baron Pascal

Inspection : Activité inspectée

Type d'activité	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé
Identifiant de l'unité d'activité	
Lieu d'intervention	Restauration collective-GROUPE SCOLAIRE ~~PORT SUD~~ CM / LG
Méthode	Grille : Inspection des activités d'office satellite sans transformation sur place (SSA), Version 3
Référence(s) règlementaire(s)	Vademecum : Vademecum Restauration Collective, Version 1 Vademecum : Vademecum général dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (inspection des activités), Version 5 REGLEMENT (CE) N° 178/2002 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale REGLEMENT (CE) N° 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

REGLEMENT (CE) N° 2074/2005 DE LA COMMISSION du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels p

RÈGLEMENT (UE) 2017/625 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 15 mars 2017

Règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) no 1881/2006

Informations complémentaires :	
Grands Évènements sportifs JOP Paris 2024	NON
Référence des instruments de mesure	thermomètre TEST 346

Points de contrôle :

A	Identification de l'établissement	A - Conforme
	- office satellite de réchauffage déclaré auprès de la DDPP, servant 500 couverts en liaison froide (Cuisine centrale SOGERES), avec une équipe de 4 employés polyvalents en rotation	
B	Locaux et équipements	B - Non conformité mineure
	.	
B01	**Conception et circuits de l'établissement**	**A - Conforme**
	- la plonge batterie et la plonge vaisselle sont effectuées sur le même évier dans le même local (présence d'un tunnel de lavage), mais séparées dans le temps	
B02	**Équipements adaptés à la production et engins de transport**	**A - Conforme**
	- les ustensiles de cuisine sont en très bon état.	
B03	**Lutte contre les nuisibles**	**B - Non conformité mineure**
	- les portes du local réchauffage sont maintenues ouverte avec des cales *- présence d'un jour sous la porte du local réchauffage donnant vers la salle de restauration* *- présence d'un jour sous la porte du local plonge* *- présence d'un avis de passage de la société de lutte contre les nuisibles en date du 08/03/2023 ; conclusion <<traitement rongeurs et blattes, aucune trace de nuisible détectée>> (conforme)*	
B04	**Maintenance des locaux et équipements**	**B - Non conformité mineure**
	- présence de rouille sur le chambranle de la porte du local de réchauffage ainsi que la zone plonge *- peinture écaillée sur le plafond au-dessus de l'évier plonge et au-dessus de la sortie du tunnel de lavage dans le local plonge* *- peinture écaillée au mur de part et d'autre de la porte d'entrée de la salle de restauration vers le local de réchauffage* *- les portes du local réchauffage, des deux vestiaires et de la plonge sont en bois et abîmé sur le bord inférieur* *- absence d'une dalle de plafond à l'entrée du local plonge* *- absence d'une dalle de plafond dans le local de réchauffage* *- présence d'une fiche de maintenance du système d'extraction d'air effectuée par un prestataire externe (conforme)*	
B05	**Nettoyage et désinfection des locaux et équipements**	**B - Non conformité mineure**
	- présence d'une toile d'araignée au plafond dans le local plonge	
C	Maîtrise de la chaîne de production	B - Non conformité mineure
	.	

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

C03	**Contrôle à réception et conformité des matières premières**	**A - Conforme**
C04	**Mesures de maîtrise de la production**	**A - Conforme**
C0401	*Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires*	*A - Conforme*
	- température relevée à cœur avec le thermomètre officiel de la blanquette de dinde à 83°C dans l'armoire de maintien au chaud de le local de réchauffage *- présence du suivi de réchauffage des plats pour le mois en cours : aucun dépassement du couple temps température réglementaire (de +10°C à +63°C en mois d'une heure)* *- température relevée à cœur avec le thermomètre officiel de la salade emmental à 4,8°C dans l'unique chambre froide de l'office, la température affichée est de 3,5°C et la température relevée avec le thermomètre officiel dans la chambre froide est de 2,8°C (température non homogène dans la chambre froide)*	
C0402	*Gestion des conditionnements et emballages*	*A - Conforme*
C0403	*Autres mesures de maîtrise de la production*	*B - Non conformité mineure*
	- sur la fiche d'enregistrement de la température de la chambre froide la valeur cible indiquée est 3°C et la valeur critique est 5°C, mais les deux employés en place n'ont aucune consigne à suivre en cas de dépassement de la valeur critique, et sur la fiche d'enregistrement l'action à entreprendre n'est pas déterminée *- l'huile de friture est changée au bout de 10 bains, mais sur l'affichage celle-ci doit être changée tous les 6 bains, la friteuse n'est pas hermétiquement fermée et l'huile peut être gardée pendant plusieurs mois (en 2023 la même huile a été utilisée de février jusqu'à juin)* *- présence d'un système de dosage de produit de désinfection des fruits, et les deux employés maitrisent la procédure (conforme).*	
C05	**Gestion de l'eau propre et de l'eau potable**	**A - Conforme**
C06	**Conformité des produits finis**	**A - Conforme**
C07	**Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis**	**A - Conforme**
	- conservation des étiquettes sanitaires des plats reçus de la cuisine centrale	
D	Traçabilité et gestion des non-conformités	A - Conforme
D01	**Système de traçabilité et archivage des documents**	**A - Conforme**
D02	**Réactivité**	**A - Conforme**
E	Gestion des déchets et des sous-produits animaux	A - Conforme
E01	**Gestion des déchets**	**B - Non conformité mineure**
	- absence de poubelle dans la zone de réchauffage pendant l'inspection.	
E02	**Gestion des sous-produits animaux**	**A - Conforme**
F	Gestion du personnel	C - Non conformité moyenne
	.	
F01	**Hygiène et équipements du personnel**	**C - Non conformité moyenne**
	- présence d'une tenue de travail sale dans le lave-mains des vestiaires femmes *- le lave-mains des vestiaires femmes ainsi que la chasse d'eau des toilettes sont en panne (réparation en cours)* *- le lave-mains des vestiaires hommes est en panne (réparation en cours)*	
F02	**Formation et instructions à disposition du personnel**	**B - Non conformité mineure**
	- insuffisance de formation au PMS de la cuisine central (C0403)	

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Évaluation globale de l'inspection

Évaluation de l'inspection : Maîtrise des risques satisfaisante

Signature

Le 08/04/2024

Inspecteur(s) EL MOUTAWAKIL Abderrahim

DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS DE L'ESSONNE

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

RAPPORT D'AUDIT

Visite :	105132527
Référence du rapport :	1548230-0
Etablissement :	SODXO-9187
Grille-Variation :	300416/9/18
Page :	1 / 4
Edition :	09/02/2024
Audité par	Laurent LEJOUR

Silliker SAS - Mérieux NutriSciences
25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY
95891 CERGY-PONTOISE CEDEX
S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros 303 434 591 R.C.S Pontoise

Service relation clients : support.rd@mxns.com
Tel: 0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax: 01 34 41 13 35

SOG GROUPE SCOLAIRE PORT SUD 407601

. 2 AVENUE SURCOUF

91650 BREUILLET

Adresse de visite

Audit Hygiène Complet - Office Livré 30min

Audité le					**14/02/23**	**08/02/24**
Heure de début					10:20	09:30
Heure de fin					10:51	10:00
1. BILAN						
1.1. Items d'alerte						
1.1.2. Non respect des températures (T°C)					O	O
1.1.3. Non respect de la traçabilité					O	O
1.1.4. Non respect de l'hygiène du personnel					O	O
1.1.5. Non respect des procédures de nettoyage/désinfection					O	O
1.1.6. Non respect des méthodes de fabrication					O	O
1.2. Note de l'audit (%)						
1.2.1. Total audit hygiène					100,0	88,5
1.3. Niveau de risque hygiène					**vert**	**vert**
1.4. Niveau de risque locaux/matériel					**S/O**	**S/O**

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

	Audité le					**14/02/23**	**08/02/24**	
	Heure de début					10:20	09:30	
	Heure de fin					10:51	10:00	
2. HYGIENE DU PERSONNEL								
2.1. Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles	75					o	o	[1]
2.2. Respect du lavage des mains	75					o	o	[1]
2.3. Propreté de la tenue	75					o	o	[1]
2.4. Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)	75					o	o	[1]
2.5. Présence des tenues visiteurs	30					o	o	[1]
2.6. Protection satisfaisante des plaies ou des infections	30					o	o	[1]
2.7. Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...)	30					o	o	[1]
2.8. Séparation satisfaisante du linge propre/sale et de la tenue de travail/tenue de ville	30					o	o	[1]
3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL								
3.1. Propreté et entretien								
3.1.1. Propreté des abords du site	30					o	o	[1]
3.1.2. Propreté des locaux de fabrication						0	0	[2]
3.1.2a. Nombre de zones dont le nb de surfaces sales est < 3	15					0	0	
3.1.2b. Nombre de zones dont le nb de surfaces sales est ≥ 3	30					0	0	
3.1.3. Propreté du matériel de fabrication						0	0	[2]
3.1.3a. Nombre de zones dont le nb de matériels sales est < 3	15					0	0	
3.1.3b. Nombre de zones dont le nb de matériels sales est ≥ 3	30					0	0	
3.1.4. Propreté du matériel de nettoyage/désinfection	30					o	o	[1]
3.1.5. Propreté des vestiaires et des sanitaires	75					o	o	[1]
3.1.6. Maintien des portes et fenêtres fermées	30					o	o	[1]
3.1.7. Absence de nuisible et autres animaux indésirables ou de traces de leur passage	75					o	o	[1]
3.2. Nettoyage/désinfection								
3.2.1. Présence et respect des plans de nettoyage personnalisés	75					o	o	[1]
3.2.2. Présence de produits de nettoyage/désinfection adaptés et homologués	30					o	XXX	[1] -30
3.2.3. Enregistrement des contrôles de nettoyage/désinfection	75					o	o	[1]
4. FABRICATION								
4.1. Organisation générale								
4.1.1. Respect de la marche en avant	75					o	o	[1]
4.1.2. Séparation des opérations/produits propres et sales	30					o	o	[1]
4.1.3. Respect des pratiques interdites	75					o	o	[1]
4.1.4. Absence de produits à T°C ambiante	75					o	o	[1]
4.1.5. Présence de thermosonde(s) en bon état	30					o	o	[1]
4.2. Réception								
4.2.1. Conformité des produits à réception (T°C, étiquetage, conditionnement...)	30					o	o	[1]
4.2.2. Respect du contrôle à réception (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement	30					o	o	[1]

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

	Audité le					**14/02/23**	**08/02/24**	
	Heure de début					10:20	09:30	
	Heure de fin					10:51	10:00	
4.3. Stockage								
4.3.1. Absence de produits interdits	75					o	o	[1]
4.3.2. Protection et étiquetage satisfaisants des produits (étiquette d'origine, produits entamés...)	30					o	o	[1]
4.3.3. Respect des DLC	75					o	o	[1]
4.3.4. Respect des DLUO	30					o	o	[1]
4.3.5. Respect des DLC secondaires	30					o	o	[1]
4.3.6. Conformité des conditions de stockage (T°C, rangement des produits par catégorie, absence de stockage au sol...)	30					o	o	[1]
4.3.7. Respect du contrôle des T°C des CF (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement	30					o	o	[1]
4.4. Traitement des matières 1ères								
4.4.2. Respect des conditions de déconditionnement	30					o	o	[1]
4.4.3. Respect des conditions de décontamination	30					o	o	[1]
4.4.4. Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation	10					o	o	[1]
4.4.5. Conservation des étiquettes matières 1ères	75					o	o	[1]
4.5. Préparations froides								
4.5.1. Respect des pratiques à risque	75					o	o	[3]
4.5.1a. Nombre de pratiques à risque						0	0	
4.6. Préparations chaudes								
4.6.1. Respect des pratiques à risque	75					o	o	[3]
4.6.1a. Nombre de pratiques à risque						0	0	
4.7. Fin de production								
4.7.1. Présence et conformité des plats témoins	75					o	XXX	[1] -75
4.7.2. Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement	75					o	o	[1]
4.7.3. Présence d'un support d'information visible et lisible sur l'origine des viandes bovines, porcines, ovines et de volailles en adéquation avec les étiquettes matières premières	30					o	o	[1]
4.7.4. Présence d'un tableau "liste des allergènes dans les recettes" en adéquation avec les menus et les produits utilisés.	30					S/O	S/O	[1]
4.7.5. Respect des règles de gestion des excédents	30					o	o	[1]
4.8. Service (restauration SP)								
4.8.1. Respect du contrôle avant le service et présence de l'enregistrement	30					o	o	[1]
4.8.2. Conformité des T°C des produits présentés/servis	30					N/E	N/E	[1]
4.8.2a. Température relevée :						N/E	N/E	°C
4.10. Plonge								
4.10.1. Propreté et bon état de la machine à laver	30					o	o	[1]
4.10.2. Propreté de la batterie/vaisselle en sortie de plonge	30					o	o	[1]

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

	Audité le					**14/02/23**	**08/02/24**	
	Heure de début					10:20	09:30	
	Heure de fin					10:51	10:00	
4.11. Déchets								
4.11.1. Absence de carton/emballages en zone de fabrication	10					o	o	[1]
4.11.2. Stockage satisfaisant des déchets en zone de fabrication en attente d'évacuation	10					o	o	[1]
4.11.3. Evacuation conforme des déchets selon la marche en avant	10					o	o	[1]
5. SYSTEME DOCUMENTAIRE								
5.1. Classement et archivage des enregistrements	30					o	o	[1]
5.2. Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention	10					o	XXX	[1] -10
5.3. Présence d'un plan de maintenance et des bons d'intervention	10					N/E	o	[1]
5.4. Classement et archivage des rapports d'inspection des services officiels	10					N/E	N/E	[1]
5.5. Classement et archivage des attestations de formation/sensibilisation du personnel	30					N/E	N/E	[1]
5.6. Classement et archivage du suivi médical du personnel	30					N/E	N/E	[1]
5.7. Classement et archivage des actions en cas de produits non conformes	30					o	o	[1]
5.8. Connaissance de la procédure à suivre en cas de TIAC	10					o	o	[1]
5.9. Conformité du test de traçabilité	75					o	o	[1]
5.10. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%)	75					o	o	[1]
5.10a. Nombre objectifs fixés lors de l'audit précédent						0	0	
5.10b. Nombre objectifs fixés atteints						0	0	
5.10c. Pourcentage de réalisation du plan d'action								
5.11. Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux AB non satisfaisantes (100%)	75					o	o	[1]
5.12. Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux FS non satisfaisants (100%)	30					o	o	[1]
5.13. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'inspection des services officiels	30					o	o	[1]
5.15. Présence et connaissance des CCP	30					o	o	[1]

Légende

	Valeur	*Description*	*%*
	N/E	Non evalué	
	S/O	Sans objet	
1	o	o	0
	XXX	XXX	-100
2	0	0	0
	XXX	XXX	-100
3	o	o	0
	X	X	-40
	XXX	XXX	-100

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

Mérieux NutriSciences

Référence : 303439344
Etablissement : SODXO-9187
Grille/Variation : 300416/9
Audité par Laurent LEJOUR
Visite du 08/02/2024

SOG GROUPE SCOLAIRE PORT SUD 407601
2 AVENUE SURCOUF

91650 BREUILLET

Audit Hygiène Complet - Office Livré 30min

RECOMMANDATION

Ordre de priorité	Ecarts constatés	Actions correctives	Fixé le	Planification		Réalisation			Vérification		
				Qui	Quand	Qui	Quand	Visa	Qui	Quand	Visa
1	**4.7.1. Présence et conformité des plats témoins** Le grammage du plat témoin de camembert servi le 5/07 est de 25g, et le poisson blanc servi en remplacement aux 'sans viande' est absent.	Resensibiliser le personnel au prélèvement des plats témoins.	08/02/2024	Tous	Immediat						
2	**3.2.2. Présence de produits de nettoyage/désinfection adaptés et homologués** le savon des distributeurs est en DLUO 2023/09/07	Vérifier régulièrement les DLUO des produits d'entretien.	08/02/2024	Tous	Immediat						
3	**5.2. Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention** Dernier bon d'intervention non vu.	Rendre les documents demandés disponibles.	08/02/2024	Tous	Immediat						

Observations:
Remarques générales:

Personne rencontrée: Mme PERICAUD

167

21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Légende des priorités de l'ordre
1. Objectif critique
2. Objectif principal
3. objectif mineur

RAPPORT D'AUDIT

Visite :	105132528
Référence du rapport :	1548233-0
Etablissement :	SODXO-9186
Grille-Variation :	300416/9/18
Page :	1 / 4
Edition :	09/02/2024
Audité par	Laurent LEJOUR

Silliker SAS - Mérieux NutriSciences
25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY
95891 CERGY-PONTOISE CEDEX
S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros 303 434 591 R.C.S Pontoise

Service relation clients : support.rd@mxns.com
Tel: 0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax: 01 34 41 13 35

SOG GROUPE SCOLAIRE CAMILLE MAGNE 407601
. CITE DES GRAVIERS

91650 BREUILLET

Adresse de visite

Audit Hygiène Complet - Office Livré 30min

Audité le					**01/06/23**	**08/02/24**
Heure de début					10:15	10:10
Heure de fin					10:45	10:40
1. BILAN						
1.1. Items d'alerte						
1.1.2. Non respect des températures (T°C)					XXX	O
1.1.3. Non respect de la traçabilité					O	O
1.1.4. Non respect de l'hygiène du personnel					O	O
1.1.5. Non respect des procédures de nettoyage/désinfection					O	O
1.1.6. Non respect des méthodes de fabrication					O	O
1.2. Note de l'audit (%)						
1.2.1. Total audit hygiène					71,5	84,0
1.3. Niveau de risque hygiène					**orange**	**vert**
1.4. Niveau de risque locaux/matériel					**orange**	**S/O**

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

	Audité le					**01/06/23**	**08/02/24**	
	Heure de début					10:15	10:10	
	Heure de fin					10:45	10:40	
2. HYGIENE DU PERSONNEL								
2.1. Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles	75					o	o	[1]
2.2. Respect du lavage des mains	75					o	o	[1]
2.3. Propreté de la tenue	75					o	o	[1]
2.4. Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)	75					o	o	[1]
2.5. Présence des tenues visiteurs	30					o	o	[1]
2.6. Protection satisfaisante des plaies ou des infections	30					o	o	[1]
2.7. Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...)	30					o	o	[1]
2.8. Séparation satisfaisante du linge propre/sale et de la tenue de travail/tenue de ville	30					XXX	o	[1]
3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL								
3.1. Propreté et entretien								
3.1.1. Propreté des abords du site	30					o	o	[1]
3.1.2. Propreté des locaux de fabrication						0	0	[2]
3.1.2a. Nombre de zones dont le nb de surfaces sales est < 3	15					0	0	
3.1.2b. Nombre de zones dont le nb de surfaces sales est ≥ 3	30					0	0	
3.1.3. Propreté du matériel de fabrication						0	0	[2]
3.1.3a. Nombre de zones dont le nb de matériels sales est < 3	15					0	0	
3.1.3b. Nombre de zones dont le nb de matériels sales est ≥ 3	30					0	0	
3.1.4. Propreté du matériel de nettoyage/désinfection	30					o	o	[1]
3.1.5. Propreté des vestiaires et des sanitaires	75					o	o	[1]
3.1.6. Maintien des portes et fenêtres fermées	30					o	o	[1]
3.1.7. Absence de nuisible et autres animaux indésirables ou de traces de leur passage	75					o	o	[1]
3.2. Nettoyage/désinfection								
3.2.1. Présence et respect des plans de nettoyage personnalisés	75					o	o	[1]
3.2.2. Présence de produits de nettoyage/désinfection adaptés et homologués	30					o	o	[1]
3.2.3. Enregistrement des contrôles de nettoyage/désinfection	75					o	o	[1]
4. FABRICATION								
4.1. Organisation générale								
4.1.1. Respect de la marche en avant	75					o	o	[1]
4.1.2. Séparation des opérations/produits propres et sales	30					o	o	[1]
4.1.3. Respect des pratiques interdites	75					o	o	[1]
4.1.4. Absence de produits à T°C ambiante	75					o	o	[1]
4.1.5. Présence de thermosonde(s) en bon état	30					o	o	[1]
4.2. Réception								
4.2.1. Conformité des produits à réception (T°C, étiquetage, conditionnement...)	30					o	o	[1]
4.2.2. Respect du contrôle à réception (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement	30					o	o	[1]

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

	Audité le					**01/06/23**	**08/02/24**	
	Heure de début					10:15	10:10	
	Heure de fin					10:45	10:40	
4.3. Stockage								
4.3.1. Absence de produits interdits	75					o	o	[1]
4.3.2. Protection et étiquetage satisfaisants des produits (étiquette d'origine, produits entamés...)	30					o	o	[1]
4.3.3. Respect des DLC	75					o	o	[1]
4.3.4. Respect des DLUO	30					o	o	[1]
4.3.5. Respect des DLC secondaires	30					o	o	[1]
4.3.6. Conformité des conditions de stockage (T°C, rangement des produits par catégorie, absence de stockage au sol...)	30					o	o	[1]
4.3.7. Respect du contrôle des T°C des CF (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement	30					o	o	[1]
4.4. Traitement des matières 1ères								
4.4.2. Respect des conditions de déconditionnement	30					o	o	[1]
4.4.3. Respect des conditions de décontamination	30					o	o	[1]
4.4.4. Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation	10					o	o	[1]
4.4.5. Conservation des étiquettes matières 1ères	75					o	o	[1]
4.5. Préparations froides								
4.5.1. Respect des pratiques à risque	75					XXX	o	[3]
4.5.1a. Nombre de pratiques à risque						8	0	
4.6. Préparations chaudes								
4.6.1. Respect des pratiques à risque	75					o	o	[3]
4.6.1a. Nombre de pratiques à risque						0	0	
4.7. Fin de production								
4.7.1. Présence et conformité des plats témoins	75					o	o	[1]
4.7.2. Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement	75					XXX	XXX	[1] -75
4.7.3. Présence d'un support d'information visible et lisible sur l'origine des viandes bovines, porcines, ovines et de volailles en adéquation avec les étiquettes matières premières	30					o	o	[1]
4.7.4. Présence d'un tableau "liste des allergènes dans les recettes" en adéquation avec les menus et les produits utilisés.	30					o	o	[1]
4.7.5. Respect des règles de gestion des excédents	30					S/O	o	[1]
4.8. Service (restauration SP)								
4.8.1. Respect du contrôle avant le service et présence de l'enregistrement	30					XXX	o	[1]
4.8.2. Conformité des T°C des produits présentés/servis	30					N/E	N/E	[1]
4.8.2a. Température relevée :						N/E	N/E	°C
4.10. Plonge								
4.10.1. Propreté et bon état de la machine à laver	30					o	o	[1]
4.10.2. Propreté de la batterie/vaisselle en sortie de plonge	30					o	o	[1]

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

	Audité le					**01/06/23**	**08/02/24**	
	Heure de début					10:15	10:10	
	Heure de fin					10:45	10:40	
4.11. Déchets								
4.11.1. Absence de carton/emballages en zone de fabrication	10					o	o	[1]
4.11.2. Stockage satisfaisant des déchets en zone de fabrication en attente d'évacuation	10					o	o	[1]
4.11.3. Evacuation conforme des déchets selon la marche en avant	10					o	o	[1]
5. SYSTEME DOCUMENTAIRE								
5.1. Classement et archivage des enregistrements	30					o	o	[1]
5.2. Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention	10					o	XXX	[1] -10
5.3. Présence d'un plan de maintenance et des bons d'intervention	10					o	o	[1]
5.4. Classement et archivage des rapports d'inspection des services officiels	10					N/E	N/E	[1]
5.5. Classement et archivage des attestations de formation/sensibilisation du personnel	30					o	o	[1]
5.6. Classement et archivage du suivi médical du personnel	30					N/E	N/E	[1]
5.7. Classement et archivage des actions en cas de produits non conformes	30					o	o	[1]
5.8. Connaissance de la procédure à suivre en cas de TIAC	10					o	o	[1]
5.9. Conformité du test de traçabilité	75					o	o	[1]
5.10. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%)	75					XXX	XXX	[1] -75
5.10a. Nombre objectifs fixés lors de l'audit précédent						3	4	
5.10b. Nombre objectifs fixés atteints						2	2	
5.10c. Pourcentage de réalisation du plan d'action						66,7	50,0	
5.11. Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux AB non satisfaisantes (100%)	75					o	o	[1]
5.12. Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux FS non satisfaisants (100%)	30					o	o	[1]
5.13. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'inspection des services officiels	30					o	o	[1]
5.15. Présence et connaissance des CCP	30					o	o	[1]

Légende

	Valeur	*Description*	*%*
	N/E	Non evalué	
	S/O	Sans objet	
1	o	o	0
	XXX	XXX	-100
2	0	0	0
	XXX	XXX	-100
3	o	o	0
	X	X	-40
	XXX	XXX	-100

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

Référence : 303439347
Etablissement : SODXO-9186
Grille/Variation : 300416/9
Audité par Laurent LEJOUR
Visite du 08/02/2024

SOG GROUPE SCOLAIRE CAMILLE MAGNE
407601
CITE DES GRAVIERS

Audit Hygiène Complet - Office Livré 30min

RECOMMANDATION

Ordre de priorité	Ecarts constatés	Actions correctives	Fixé le	Planification		Réalisation			Vérification		
				Qui	Quand	Qui	Quand	Visa	Qui	Quand	Visa
1	**5.10. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%)** Le dernier rapport n'a pas été présenté.	Veuillez rendre disponible les documents demandés.	08/02/2024	Tous	Immediat						
2	**4.7.2. Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement** Les enregistrements des remises en température du 6/02 sont incomplets hors panais.	Compléter systématiquement les enregistrements des remises en température (heures et températures)	08/02/2024	Tous	Immediat						
3	**5.2. Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention** Dernier passage non vu.	Rendre disponible les documents demandés.	08/02/2024	Tous	Immediat						

Observations:
Remarques générales:

Personne rencontrée: Mme Hilzenkopp

172

21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10

Légende des priorités de l'ordre
1. Objectif critique
2. Objectif principal
3. objectif mineur

RAPPORT D'ESSAIS

Contact Role	SODXO-01	
Code établissement	SODXO-9186	
Référence rapport	27620405-0	Page 1/1
Emis le 16/02/2024		

ACCREDITATION n° 1-7288

Portée disponible sur www.cofrac.fr

Analysé au laboratoire de Microbiologie
33 rue des Tulipiers 45270 Quiers-sur-Bezonde

Service Relation Clients : support.rd@mxns.com
Tel:0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax:01 34 41 13 35

-
M LE DIRECTEUR -
. 6 rue de la Redoute
78043 GUYANCOURT CEDEX
France

Adresse d'intervention : SOG GROUPE SCOLAIRE CAMILLE MAGNE
407601
. CITE DES GRAVIERS
91650 BREUILLET
France

Référence échantillon 33535506 / Code prélèvement 132831531
Program Product LI / Code produit 8130 / Critère WSOD

DESCRIPTIF ECHANTILLON

Nature de l'échantillon : SALADE DE CHOU

Stade de prélèvement	FAB SUR PLACE OU NÉG MANIP STADE VENTE (RD)	**Intervention opérateur**	NÉGOCE MANIPULÉ
Atmosphère	AUTRES	**Cadre de prélèvement**	AUTOCONTRÔLE
Date de prélèvement	08/02/2024	**Lieu de prélèvement**	CHAMBRE FROIDE
Heure de prélèvement	10:32	**Condition de prélèvement**	PRÉLEVÉ PAR NOS SOINS
T(°C) produit	5,5	**Date de déconditionnement**	08/02/2024
Date de réception labo	10/02/2024	**Contenant**	PLAT
T(°C) de réception	5	**Code fabricant/emballeur**	FR45.234.006CE
Date de mise en analyse	13/02/2024 14:47	**Nom fabricant/emballeur**	UCP ORLÉANS
Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER	**Identification de lot**	06 02.2024
Etat physique	FRAIS	**DLC**	10/02/2024

COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
☑ **Recherche de Listeria monocytogenes** AES 10/03-09/00	**Non Détecté**	**/25g**	Non Détecté	

Remarques : Echantillon congelé avant mise en analyse.

Pour les échantillons périssables, dans le cas où le laboratoire n'a pu mettre en analyse dans les 24H suivant la réception, l'échantillon a été congelé conformément aux exigences de la norme NF EN ISO 7218 / LAB GTA 59. Ceci peut avoir un impact potentiel sur les résultats.

Référence : REGLEMENT (CE) N°2073/2005. selon cahier des charges client, en cas de Détection de Listeria monocytogenes avérée, le dénombrement sera réalisé en différé

CONCLUSION(S) :

☑ Résultat satisfaisant pour l'unité analysée.

Résultats validés le 15/02/2024
Technicienne d'encadrement
Carole SAINTIN

L'accréditation COFRAC section LABORATOIRE atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation et identifiés par le symbole ☑.
Echantillonnage produits agroalimentaires hors carcasses et produits congelés en pain.
Réalisé selon les dispositions contractuelles en concertation avec le client.
Mode opératoire : AUD.PR.002
La conclusion ne tient compte que des recherches effectuées et n'intègre que les résultats pour lesquels une valeur de référence est renseignée (exception faite des valeurs de référence affichée en italique).
La conclusion est couverte par l'accréditation et identifiée par le symbole ☑ lorsque tous les essais rattachés à cette conclusion sont rendus sous couvert de l'accréditation.
Les résultats de ce rapport d'essai ne concernent que l'objet soumis à l'essai.
La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous la forme d'un fac-similé photographique intégral.
Pour déclarer ou non la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu compte des incertitudes liées aux résultats.
Les prélèvements d'eau, de surface et de produits alimentaires (à l'exception des prélèvements sur carcasse, pièces congelées en pain, nébulisateur et brumisateur, Eau de boisson) sont réalisés sous accréditation (N° 1-0161 - La portée d'accréditation COFRAC ESSAIS est disponible sur www.Cofrac.fr).

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

RAPPORT D'ESSAIS

Contact Role	SODXO-01	
Code établissement	SODXO-9186	
Référence rapport	27630184-0	Page 1/2
Emis le 16/02/2024		

ACCREDITATION n° 1-7288

Portée disponible sur www.cofrac.fr

Analysé au laboratoire de Microbiologie
33 rue des Tulipiers 45270 Quiers-sur-Bezonde

Service Relation Clients : support.rd@mxns.com
Tel:0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax:01 34 41 13 35

-
M LE DIRECTEUR -
. 6 rue de la Redoute
78043 GUYANCOURT CEDEX
France

Adresse d'intervention : SOG GROUPE SCOLAIRE CAMILLE MAGNE
407601
. CITE DES GRAVIERS
91650 BREUILLET
France

Référence échantillon 33535499 / Code prélèvement 132831530
Program Product AB / Code produit 8130 / Critère RISS02

DESCRIPTIF ECHANTILLON

Nature de l'échantillon : SALADE DE CHOU

Stade de prélèvement	FAB SUR PLACE OU NÉG MANIP STADE VENTE (RD)	**Intervention opérateur**	NÉGOCE MANIPULÉ
Atmosphère	AUTRES	**Cadre de prélèvement**	AUTOCONTRÔLE
Date de prélèvement	08/02/2024	**Lieu de prélèvement**	CHAMBRE FROIDE
Heure de prélèvement	10:32	**Condition de prélèvement**	PRÉLEVÉ PAR NOS SOINS
T(°C) produit	5,5	**Date de déconditionnement**	08/02/2024
Date de réception labo	10/02/2024	**Contenant**	PLAT
T(°C) de réception	5	**Code fabricant/emballeur**	FR45.234.006CE
Date de mise en analyse	13/02/2024 14:25	**Nom fabricant/emballeur**	UCP ORLÉANS
Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER	**Identification de lot**	06 02.2024
Etat physique	FRAIS	**DLC**	10/02/2024

COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
☑ **Micro-organismes aérobies 30°C** XP V08-034 (2010)	**18 000 000**	**ufc/g**	10000000	
☑ **Bactéries lactiques à 30°C** NF ISO 15214 (1998) / Méthode spirale	**800 000**	**ufc/g**		
Ratio Flore totale / Flore lactique selon NF ISO 15214	**<=100**	**-**		
Escherichia coli beta glucuronidase positive Méthode interne selon NF ISO 16649-2	**< 10 #**	**ufc/g**	100	
Staphylocoques à coagulase positive (Staphylococcus aureus et autres espèces) Méthode interne selon NF EN ISO 6888-1	**< 100 #**	**ufc/g**	100	

Remarques : Echantillon congelé avant mise en analyse.

Pour les échantillons périssables, dans le cas où le laboratoire n'a pu mettre en analyse dans les 24H suivant la réception, l'échantillon a été congelé conformément aux exigences de la norme NF EN ISO 7218 / LAB GTA 59. Ceci peut avoir un impact potentiel sur les résultats.

Référence : CRITERES D'HYGIENE DES PROCEDES 2011 EN RESTAURATION-VERSION DU 19/09/2011

CONCLUSION(S) :

Résultat satisfaisant pour l'unité analysée,compte tenu de la flore lactique

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
Le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Contact Role	SODXO-01	
Code établissement	SODXO-9186	
Référence rapport	27630184-0	Page 2/2
Emis le 16/02/2024		

ACCREDITATION n° 1-7288

Portée disponible sur www.cofrac.fr

Référence échantillon 33535499 / Code prélèvement 132831530

Résultats validés le 16/02/2024
Technicienne d'encadrement
Carole SAINTIN

L'accréditation COFRAC section LABORATOIRE atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation et identifiés par le symbole ☑.
Echantillonnage produits agroalimentaires hors carcasses et produits congelés en pain.
Réalisé selon les dispositions contractuelles en concertation avec le client.
Mode opératoire : AUD.PR.002
La conclusion ne tient compte que des recherches effectuées et n'intègre que les résultats pour lesquels une valeur de référence est renseignée (exception faite des valeurs de référence affichée en italique).
Les résultats de ce rapport d'essai ne concernent que l'objet soumis à l'essai.
La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous la forme d'un fac-similé photographique intégral.
Pour déclarer ou non la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu compte des incertitudes liées aux résultats.
Les prélèvements d'eau, de surface et de produits alimentaires (à l'exception des prélèvements sur carcasse, pièces congelées en pain, nébulisateur et brumisateur, Bilames ou Boites Contact) sont réalisés sous accréditation (N° 1-0161 - La portée d'accréditation COFRAC ESSAIS est disponible sur www.Cofrac.fr).
Analyse réalisée sur une boite – une dilution (méthode interne).

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
Le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

RAPPORT D'ESSAIS

Contact Role	SODXO-01	
Code établissement	SODXO-9187	
Référence rapport	27614792-0	Page 1/1
Emis le 14/02/2024		

ACCREDITATION n° 1-7288

Portée disponible sur www.cofrac.fr

Analysé au laboratoire de Microbiologie
33 rue des Tulipiers 45270 Quiers-sur-Bezonde

Service Relation Clients : support.rd@mxns.com
Tel:0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax:01 34 41 13 35

-
M LE DIRECTEUR -
. 6 rue de la Redoute
78043 GUYANCOURT CEDEX
France

Adresse d'intervention : SOG GROUPE SCOLAIRE PORT SUD 407601
. 2 AVENUE SURCOUF
91650 BREUILLET
France

Référence échantillon 33535501 / Code prélèvement 132831528
Program Product LI / Code produit 53101 / Critère WSOD

DESCRIPTIF ECHANTILLON

Nature de l'échantillon : SALADE DE CHOU

Stade de prélèvement	FAB SUR PLACE OU NÉG MANIP STADE VENTE (RD)	**Intervention opérateur**	PRÉPARATION SUR PLACE
Atmosphère	AUTRES	**Cadre de prélèvement**	AUTOCONTRÔLE
Date de prélèvement	08/02/2024	**Lieu de prélèvement**	ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE
Heure de prélèvement	10:03	**Condition de prélèvement**	PRÉLEVÉ PAR NOS SOINS
T(°C) produit	4,0	**Contenant**	PLAT
Date de réception labo	10/02/2024	**Code fabricant/emballeur**	FR45.234.006CE
T(°C) de réception	5	**Nom fabricant/emballeur**	UCP ORLEANS
Date de mise en analyse	12/02/2024 13:28	**Date de préparation**	08/02/2024
Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER	**Identification de lot**	6.02.2024
Etat physique	FRAIS	**DLC**	10/02/2024

COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
☑ **Recherche de Listeria monocytogenes** AES 10/03-09/00	**Non Détecté**	**/25g**	Non Détecté	

Remarques : Echantillon congelé avant mise en analyse.

Pour les échantillons périssables, dans le cas où le laboratoire n'a pu mettre en analyse dans les 24H suivant la réception, l'échantillon a été congelé conformément aux exigences de la norme NF EN ISO 7218 / LAB GTA 59. Ceci peut avoir un impact potentiel sur les résultats.

Référence : REGLEMENT (CE) N°2073/2005. selon cahier des charges client, en cas de Détection de Listeria monocytogenes avérée, le dénombrement sera réalisé en différé

CONCLUSION(S) :

☑ Résultat satisfaisant pour l'unité analysée.

Résultats validés le 14/02/2024
Technicienne d'encadrement
Charlotte PAYEN

L'accréditation COFRAC section LABORATOIRE atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation et identifiés par le symbole ☑.
Echantillonnage produits agroalimentaires hors carcasses et produits congelés en pain.
Réalisé selon les dispositions contractuelles en concertation avec le client.
Mode opératoire : AUD.PR.002
La conclusion ne tient compte que des recherches effectuées et n'intègre que les résultats pour lesquels une valeur de référence est renseignée (exception faite des valeurs de référence affichée en italique).
La conclusion est couverte par l'accréditation et identifiée par le symbole ☑ lorsque tous les essais rattachés à cette conclusion sont rendus sous couvert de l'accréditation.
Les résultats de ce rapport d'essai ne concernent que l'objet soumis à l'essai.
La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous la forme d'un fac-similé photographique intégral.
Pour déclarer ou non la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu compte des incertitudes liées aux résultats.
Les prélèvements d'eau, de surface et de produits alimentaires (à l'exception des prélèvements sur carcasse, pièces congelées en pain, nébulisateur et brumisateur, Eau de boisson) sont réalisés sous accréditation (N° 1-0161 - La portée d'accréditation COFRAC ESSAIS est disponible sur www.Cofrac.fr).

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

RAPPORT D'ESSAIS

Contact Role	SODXO-01	
Code établissement	SODXO-9187	
Référence rapport	27614793-0	Page 1/2
Emis le 14/02/2024		

ACCREDITATION n° 1-7288

Portée disponible sur www.cofrac.fr

Analysé au laboratoire de Microbiologie
33 rue des Tulipiers 45270 Quiers-sur-Bezonde

Service Relation Clients : support.rd@mxns.com
Tel:0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax:01 34 41 13 35

-
M LE DIRECTEUR -
. 6 rue de la Redoute
78043 GUYANCOURT CEDEX
France

Adresse d'intervention : SOG GROUPE SCOLAIRE PORT SUD 407601
. 2 AVENUE SURCOUF
91650 BREUILLET
France

Référence échantillon 33535502 / Code prélèvement 132831527
Program Product AB / Code produit 53101 / Critère RISS35

DESCRIPTIF ECHANTILLON

Nature de l'échantillon : SALADE DE CHOU

Stade de prélèvement	FAB SUR PLACE OU NÉG MANIP STADE VENTE (RD)	**Intervention opérateur**	PRÉPARATION SUR PLACE
Atmosphère	AUTRES	**Cadre de prélèvement**	AUTOCONTRÔLE
Date de prélèvement	08/02/2024	**Lieu de prélèvement**	ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE
Heure de prélèvement	10:03	**Condition de prélèvement**	PRÉLEVÉ PAR NOS SOINS
T(°C) produit	4,0	**Contenant**	PLAT
Date de réception labo	10/02/2024	**Code fabricant/emballeur**	FR45.234.006CE
T(°C) de réception	5	**Nom fabricant/emballeur**	UCP ORLEANS
Date de mise en analyse	12/02/2024 13:20	**Date de préparation**	08/02/2024
Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER	**Identification de lot**	6.02.2024
Etat physique	FRAIS	**DLC**	10/02/2024

COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
☑ **Escherichia coli beta glucuronidase positive** NF ISO 16649-2 (2001)	**< 10**	**ufc/g**	100	
Staphylocoques à coagulase positive (Staphylococcus aureus et autres espèces) Méthode interne selon NF EN ISO 6888-1	**< 100 #**	**ufc/g**	100	

Remarques : Echantillon congelé avant mise en analyse.

Pour les échantillons périssables, dans le cas où le laboratoire n'a pu mettre en analyse dans les 24H suivant la réception, l'échantillon a été congelé conformément aux exigences de la norme NF EN ISO 7218 / LAB GTA 59. Ceci peut avoir un impact potentiel sur les résultats.

Référence : CRITERES D'HYGIENE DES PROCEDES 2011 EN RESTAURATION-VERSION DU 19/09/2011

CONCLUSION(S) :

Résultat satisfaisant pour l'unité analysée.

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Contact Role	SODXO-01	
Code établissement	SODXO-9187	
Référence rapport	27614793-0	Page 2/2
Emis le 14/02/2024		

ACCREDITATION n° 1-7288

Portée disponible sur www.cofrac.fr

Référence échantillon 33535502 / Code prélèvement 132831527

Résultats validés le 14/02/2024
Technicienne d'encadrement
Charlotte PAYEN

L'accréditation COFRAC section LABORATOIRE atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation et identifiés par le symbole ☑.
Echantillonnage produits agroalimentaires hors carcasses et produits congelés en pain.
Réalisé selon les dispositions contractuelles en concertation avec le client.
Mode opératoire : AUD.PR.002
La conclusion ne tient compte que des recherches effectuées et n'intègre que les résultats pour lesquels une valeur de référence est renseignée (exception faite des valeurs de référence affichée en italique).
Les résultats de ce rapport d'essai ne concernent que l'objet soumis à l'essai.
La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous la forme d'un fac-similé photographique intégral.
Pour déclarer ou non la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu compte des incertitudes liées aux résultats.
Les prélèvements d'eau, de surface et de produits alimentaires (à l'exception des prélèvements sur carcasse, pièces congelées en pain, nébulisateur et brumisateur, Bilames ou Boites Contact) sont réalisés sous accréditation (N° 1-0161 - La portée d'accréditation COFRAC ESSAIS est disponible sur www.Cofrac.fr).
Analyse réalisée sur une boite – une dilution (méthode interne).

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
Le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Qualité

7. Formation du personnel

7.1 La formation pour réussir dans son poste et son métier

La formation est un axe majeur de la politique Ressources Humaines de Sogeres.

Sogeres dispose d'un organisme de formation dédié et accrédité par la branche professionnelle.

Chaque année, nos collaborateurs ont à leur disposition un plan de formation comprenant plus de 100 stages permettant :

- De renforcer leurs connaissances métiers de base (ex. « Les fondamentaux de la cuisine », « Les rôles et missions du magasinier »).
- De garantir la maîtrise des procédés, la bonne utilisation des matériels et la maîtrise des points critiques à toutes les étapes (ex. « Mettre en œuvre le Plan de Maîtrise Sanitaire »).
- D'améliorer le service et l'accueil des convives (ex. « Connaître les besoins et attentes des enfants »).
- De promouvoir une démarche environnementale responsable (ex. « Mettre en œuvre une démarche de développement durable »).
- De développer les compétences individuelles et collectives pour apporter des perspectives d'évolution aux collaborateurs (ex. « Conduire une équipe au quotidien », « Devenir maître d'apprentissage »).

FOCUS SUR LES FORMATIONS « VEGETALISATION DE NOS ASSIETTES »

Sogeres déploie son programme de formation pour réussir la végétalisation des assiettes.

- Formation des chefs aux recettes végétariennes

8h Accueil

Présentation théorique :
- Contexte environnemental et culinaire
- Notion nutritionnelle sur les ingrédients à favoriser
- Les appellations et allégations

10H30-10H45 Pause

Les ingrédients disponibles
Création et réalisation de recettes

13H30 Dressage et dégustation des plats

Débriefing de la journée

Déroulé de la formation

- Sensibilisation du personnel des offices

DEROULE DU PROGRAMME

1- Votre avis

2- Quels sont les différents modes alimentaires ?

3- Pourquoi végétaliser nos assiettes ?

4- Un plat végétarien peut-il être équilibré et gourmand ?

5- Quiz

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Qualité

7.2 Les formations diplômantes tutorées

La VAE est un moyen d'obtenir une certification (diplôme, CQP…), en faisant reconnaître ses compétences acquises par l'expérience. Elle consiste à expliciter ses compétences mises en œuvre dans des situations professionnelles vécues, et à les écrire.

Sodexo accompagne ses collaborateurs pour progresser avec une vision partagée dans la même direction, à titre d'exemple, c'est en juin dernier que Raphaëlle, collaboratrice handicapée depuis 4 ans, a obtenu son certificat de qualification professionnelle Agent Polyvalent de Restauration en VAE (Validation des Acquis de l'Expérience)

Accompagnée personnellement pendant 4 mois par un formateur de l'organisme Asforest, spécialisé dans les parcours VAE, la préparation de ce diplôme a permis à Raphaëlle de faire un point sur les diverses expériences acquises pendant son parcours professionnel dans l'entreprise.

7.3 Les formations au développement personnel pour s'enrichir

Chaque année, Sogeres conçoit un catalogue de formation CPF (Compte personnel de Formation) spécifique, envoyé aux 25000 collaborateurs de l'entreprise.

L'offre de formation est orientée sur le « développement personnel » du collaborateur afin qu'il s'enrichisse personnellement et se sente plus épanoui.

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Qualité

Les actions de formation individuelles :

Nom	Prénom	Fonction	Formation	Date de début	Date de fin	Durée
Martin	Katia	Responsable	HACCP	17/06/24	17/06/24	1 J
Maury	Franck	Employé de restauration	HACCP	17/06/24	17/06/24	1 J
Pericaud	Sylvie	Employé de restauration	HACCP	17/06/24	17/06/24	1 J
Hilzenkopp	Severine	Responsable	HACCP	17/06/24	17/06/24	1 J
Baron	Pascal	Employé de restauration	HACCP	17/06/24	17/06/24	1 J
Blondin	Steve	Employé de restauration	HACCP	17/06/24	17/06/24	1 J
Loncke	Sophie	Employé de restauration	HACCP	17/06/24	17/06/24	1 J

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

ATTESTATION DE FORMATION

Je soussignée BABE Morgane,

Gérante ville

Certifie que **M Franck Maury**

A suivi la formation : HYGIENE

Le 17 Juin 2024

Fait le 17 Juin 2024 à BREUILLET

Morgane Babé

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

sOgeres

ATTESTATION DE FORMATION

Je soussignée BABE Morgane,

Gérante ville

Certifie que **Mme Katia Martin**

A suivi la formation : HYGIENE

Le 17 Juin 2024

Fait le 17 Juin 2024 à BREUILLET

Morgane Babé

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

sOgeres

ATTESTATION DE FORMATION

Je soussignée BABE Morgane,

Gérante ville

Certifie que **Mme Netto Paula**

A suivi la formation : HYGIENE

Le 17 Juin 2024

Fait le 17 Juin 2024 à BREUILLET

Morgane Babé

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

sOgeres

ATTESTATION DE FORMATION

Je soussignée BABE Morgane,

Gérante ville

Certifie que **M Pascal BARON**

A suivi la formation : HYGIENE

Le 17 Juin 2024

Fait le 17 Juin 2024 à BREUILLET

Morgane Babé

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

sOgeres

ATTESTATION DE FORMATION

Je soussignée BABE Morgane,

Gérante ville

Certifie que **Mme Severine Hilzenkopp**

A suivi la formation : HYGIENE

Le 17 Juin 2024

Fait le 17 Juin 2024 à BREUILLET

Morgane Babé

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

sOgeres

ATTESTATION DE FORMATION

Je soussignée BABE Morgane,

Gérante ville

Certifie que **Mme Sophie Loncke**

A suivi la formation : HYGIENE

Le 17 Juin 2024

Fait le 17 Juin 2024 à BREUILLET

Morgane Babé

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

sOgeres

ATTESTATION DE FORMATION

Je soussignée BABE Morgane,

Gérante ville

Certifie que **Mme Sylvie PERICAUD**

A suivi la formation : HYGIENE

Le 17 Juin 2024

Fait le 17 Juin 2024 à BREUILLET

Morgane Babé

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Qualité

8. Notre politique en matière de développement durable

Une politique de développement durable exigeante

Notre politique de développement durable se déploie selon quatre axes : **l'environnement**, les **collaborateurs**, la **santé** et l'information des convives et la **responsabilité sociétale** de l'entreprise. Dans chacun de ces domaines, Sogeres s'assigne un objectif ambitieux.

Préserver l'environnement

La préservation de l'environnement est un défi permanent qui exige des actions concrètes de la terre à la terre : Sélection des produits, réductions des consommations d'eau et d'énergie, valorisation des déchets,...

Mobiliser les collaborateurs

Parce que chaque collaborateur compte, parce que si nous voulons que nos équipes soient souriantes, accueillantes et délivrent la meilleure prestation jour après jour, nous faisons de l'attention que nous leur portons un essentiel.

Agir pour la santé des consommateurs

Vivre la cuisine comme une passion, c'est penser faire plaisir et être utile. Concocter des recettes et des menus qui apporteront le meilleur est comme une seconde nature pour nos chefs

S'engager pour la société

Engagements sociétaux, responsabilités, citoyenneté, RSE, peu importe les termes qui qualifient ce que nous appelons simplement chez nous le bon sens citoyen.

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Qualité

8.1 Nos actions Nutrition, Santé & Bien-être

Promouvoir des choix alimentaires variés et équilibrés

- Nous concevons des **menus variés et équilibrés** respectant les recommandations nutritionnelles en vigueur et votre cahier des charges.
- Nous proposons des **recettes créatives afin de favoriser la consommation de fruits et de légumes** Nous mettons en place des **actions de sensibilisation à la nutrition auprès des enfants**.
- Ces opérations, qui permettent d'améliorer le niveau de connaissance des enfants sur les fruits et légumes, a pour objectif de les inciter et de les encourager à en consommer davantage.
- Nous informons les familles à travers l'appli « So Happy »

Favoriser la réduction des consommations de sucre, de sel et de matières grasses

- Nous avons fixé des **critères nutritionnels** sur les taux de sel, de sucre et de matières grasses afin de maîtriser la composition des produits élaborés que nous référençons.
- Lors de l'élaboration des menus, nous proscrivons les associations d'aliments riches en graisses (ex : charcuterie + frites) ou de produits sucrés.
- Nous utilisons essentiellement des produits frais et des produits non pré-élaborés. Cela permet de garantir une maîtrise des apports en sel, en sucre et en matières grasses dans nos plats.
- *Nous proposons des **pâtisseries fraîches** réalisées sur la cuisine qui sont moins grasses et moins sucrés que leurs alternatives industrielles.*
- Nous ne mettons pas de salière à libre disposition des enfants.

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Qualité

8.2 Nos actions Environnement / Réduction de notre empreinte carbone

La gestion des déchets

- Sur la cuisine, nous trions et valorisons les déchets.
- Nous mettons en place des **actions de sensibilisation sur le tri et la réduction des déchets auprès des enfants** .

1. Chaque année, durant la Semaine de la réduction des déchets, nous mettons en place une semaine éducative pour comprendre la nécessité de réduire le gaspillage alimentaire à travers une action collective.

- Des bornes de tri, proposées au niveau des restaurants en libre-service, permettent de faire participer les enfants au recyclage des déchets. Ces bornes permettent un tri sélectif : des déchets organiques (épluchures, restes alimentaires), des déchets non organiques (quasi exclusivement les pots de yaourts et les emballages de certains fromages) et du pain.

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Qualité

Empreinte carbone et consommation d'eau

- Nous sélectionnons des distributeurs qui optimisent leurs trajets pour réduire leur impact environnemental. Ils s'engagent à privilégier le transport ferroviaire ou maritime et à prohiber le transport aérien.
- **Sur la cuisine et sur les restaurants, les équipes sont formées aux bonnes pratiques environnementales** à l'aide :
  - De guides de bonnes pratiques environnementales, d'affiches de sensibilisation à la préservation des ressources et de mémos thématiques consultables à tout moment,
  - D'équipements hydro-économes (limitateurs de débit sur les robinets)
- Nous mettons en place des **actions de sensibilisation sur la préservation des ressources en eau auprès des enfants** (animations « A l'écoute de ma planète », ateliers interactifs …).
- Utilisation de véhicules roulant au GNV → Lien éventuel avec une station GNC tout proche de cette DSP.

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

COMPTE-RENDU QUALITE

Réduction progressive du plastique à usage unique

Cette année, dans le but de diminuer notre empreinte carbone, nous avons éliminé l'utilisation de barquettes en plastique en raison des risques importants qu'elles présentaient, notamment liés aux perturbateurs endocriniens

Nous proposons désormais des **bacs en inox** comme alternative

Ses avantages ?

- Pas de risque de migration de particule
- Réutilisable, il ne se casse pas ou ne se déforme pas
- Permet un refroidissement et une remise en température plus rapide
- Supporte très bien les variations de température
- Facilité d'entretient
- Offre de nombreuses tailles de contenants

Sogeres a engagé une société externe pour prendre en charge le nettoyage de tous nos bacs, dans le cade de notre engagement continu à améliorer nos services. Notre partenaire partage notre forte volonté de réduire notre empreinte carbone, et met en œuvre un processus rigoureux pour garantir un nettoyage impeccable tout en minimisant notre impact environnemental.

Mis en ligne le 11/07/2025 Ã 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Qualité

8.3 Nos actions Développement des communautés locales

Promouvoir l'achat local

- Pour les fruits et légumes, nous travaillons en priorité avec les **producteurs locaux** :
- Pour les produits BIO, nous privilégions autant que possible les achats locaux et 100% français.
- Le pain est acheté dans 2 boulangeries de Port Sud // La mandarine

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Qualité

8.4 Nos actions - Certification MSC de la restauration scolaire

Dans le cadre de l'accord mondial signé avec Marine Stewardship Council pour promouvoir des produits de la mer issus de filières durables, Sogeres a mis en œuvre de nombreuses actions parmi lesquelles :

- La certification MSC de notre Direction des Achats depuis décembre 2010. Cette certification, décernée par Bureau Veritas Certification, permet de garantir que nos approvisionnements sont conformes aux exigences de MSC en matière de traçabilité ;
- La sélection de poissons certifiés MSC : filets de hoki, cabillaud et colin.

Afin d'aller plus loin dans cette démarche, et pour valoriser l'engagement pour une pêche durable auprès des familles et des convives, nous avons obtenu la certification MSC pour la restauration scolaire de votre ville.

La certification MSC permet d'utiliser le logo MSC sur les menus, et ainsi garantir aux familles et aux convives que les produits de la mer qui portent cet écolabel sont issus d'une pêche durable et bien gérée, respectant les stocks de poisson et les écosystèmes marins.

En complément de cette certification, des animations, issues du programme « Graines de pêcheurs », ont également organisées au sein des restaurants scolaires afin de sensibiliser les enfants à l'enjeu de la pêche durable et leur faire prendre conscience de leur rôle de consommateur dans la préservation des océans.

Accompagnés par « Haddock, le chat du capitaine ! », nos jeunes convives ont aussi pu découvrir une pêche respectueuse de l'environnement.

Parmi les supports mis en place :

- Un poster en forme de toise affiché dans chaque restaurant. Les enfants peuvent comparer leur propre taille avec celle des poissons et découvrent des informations surprenantes sur certaines espèces.
- En cadeau pour chaque enfant, un jeu de cartes sur les grandes familles d'animaux marins à emporter partout.

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu technique

Mis en ligne le 11/07/2025 Ã 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Technique

1. Liste des contrats de maintenance

Société	Prestations
MRG	Maintenance des appareils
Hygien Air	Entretien des hottes
Eco gras	Collecte des huiles

Mis en ligne le 11/07/2025 Ã 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Technique

2. Rapport global d’activité

- *Ci-après vous trouverez les fiches d’interventions liées aux travaux de maintenance effectués sur les offices.*

Mis en ligne le 11/07/2025 Ã 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Numéro de commande SAP	000017787375
Date de création	08/11/2023
No. de service TCS	0800 801 136

Informations client

Compte	SOGERES ECOLE CAMILLE MAGNIE	Technicien assigné	Kervens Sanon
Nom de l'adresse	SOGERES ECOLE CAMILLE MAGNIE SO407601	Contact	
Addresse Ligne 2	3 RUE DES ECOLES	Téléphone	621431196
Pays	BREUILLET	Adresse e-mail	
Code Postal	91650	Email du contact supplémentaire	morgane.babe@sogeres.fr
Account Number	0002459355		

Statut de la commande

No de CDE du client	Nom de l'équipement	Numéro de serie	Numéro d'article
	21257233-D250 D 230V + Kit 5L	000000000008987584	1218601

Lecture du compteur

Lecture de la mesure	Date de la mesure

Analyse des commandes

Groupe de dommages	Code de dommage	Groupe de causes	Code de la cause	Groupe de solutions	Code de la solution
Z500 D250 détergent	1000 Faible dosage du produit	Z505 D3000	5500 Pas de problème trouvé	Z505 D3000	108 Opérations Optimisés

Heures de travail et coûts

Total des activités	Type d'activité	Indicateur de comptabilité	Ajouté par	Date de création
1,0	Remote Assistance Service (15min)	Non: Prêt d'usage	Kervens Sanon	07/11/2023
3,0	Heure main d'œuvre	Non: Prêt d'usage	Kervens Sanon	07/11/2023
1,0	Déplacement Zone 3	Non: Prêt d'usage	Kervens Sanon	07/11/2023
2,0	Consommables	Non: Prêt d'usage	Kervens Sanon	07/11/2023

Matériaux utilisés

Numéro d'article	Description du matériel	Quantité	Quantité	Indicateur comptabilité
DA0052	VANNE ANTIPOLLUTION DIAM 3/4	2.00	PC	Non: Prêt d'usage

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
RECU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Commentaires du technicien

Note de service	Dépannage + Visite de service : • DU3000 : - Problème : surconsommation - Action Diversey : > Contrôle : Concentration OK Température OK Th OK > Ajustement dosage produit de lavage à la demande du client • PDD : - Action Diversey : > Contrôle : Concentration OK > Remplacement de la vanne d'arrêt et venturi • QFM CHLORE : - Action Diversey : > Contrôle : Concentration OK • Autres doseurs : RAS Constatation et essaie avec Mme Severine HILZENKOPP

Signature du client

Type	Client
Signature	
Signé par	Mme Severine HILZENKOPP
Date	07/11/2023 13:17

Signature du technicien

Type	Technicien
Signature	
Signé par	M SANON Kervens
Date	07/11/2023 13:18

Avis de non-responsabilité du rapport de service

Les coordonnées que vous avez fournies sont utilisées par Diversey, pour le compte de ses sociétés du groupe et de ses filiales (ci-
Société») pour envoyer le rapport de service relatif à l'audit effectué. La Société ne surveille pas, ne vérifie pas l'exactitude, l'adéquation, la

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

validité, la fiabilité, la disponibilité ou l'exhaustivité de ces informations de contact. Il est de votre responsabilité de vous assurer que ces informations sont exactes et à jour.

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Ministère chargé de l'Écologie

FICHE D'INTERVENTION

pour les opérations nécessitant une manipulation de fluides frigorigènes fluorés effectuées sur un équipement thermodynamique, prévue à l'article R. 543-82 du code de l'environnement et pour les contrôles d'étanchéité prévus au R. 543-79 du même code

cerfa
N° 15497*03

Fiche N° :	[1] OPERATEUR (Nom, adresse et SIRET) :	[2] DETENTEUR (Nom, adresse et SIRET) :
48141	MRG 233, Rue de Charenton 75012 PARIS B 317 837 391 000 26	ECOLE PRIMAIRE PORT SUD Cuisine Sogeres Chemin de l'abreuvoir 1 Avenue de Surcouf 91650 BREUILLET
	N° d'attestation de capacité : 15479	

[3] Équipement concerné :	Identification :		
	N° MRG 123128 ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES	Dénomination du fluide :	R- R134A
		Charge totale :	0.24 kg
		Tonnage équivalent CO2 :	0,312 t.éq.CO2

[4] Nature de l'intervention : cocher une ou plusieurs cases

- ☐ Assemblage de l'équipement
- ☐ Mise en service de l'équipement
- ☐ Modification de l'équipement
- ☒ Maintenance de l'équipement
- ☐ Contrôle d'étanchéité périodique
- ☐ Contrôle d'étanchéité non périodique
- ☐ Démantèlement
- ☐ Autre (préciser) :

Contrôle d'étanchéité	Identification	Contrôlé le
[5] Détecteur manuel de fuite :	Matricule n° 239700 N° série 0632.3164 0621 1738	15 / 02 / 2023

[6] Présence d'un système permanent de détection de fuites : ○ OUI ☒ NON

Fréquence minimale du contrôle périodique

[7] Quantité de fluide frigorigène dans l'équipement	HCFC	☐ 2 kg ≤ Q < 30 kg	☐ 30 kg ≤ Q < 300 kg	☐ Q ≥ 300 kg
	HFC / PFC	☐ 5 t ≤ teqCO2 < 50 t	☐ 50 t ≤ teqCO2 < 500 t	☐ teqCO2 ≥ 500 t
[8] Équip. HCFC et HFC sans système permanent de détection des fuites		☐ 12 mois	☐ 6 mois	☐ 3 mois
[9] Équipements HFC avec système permanent de détection des fuites		☐ 24 mois	☐ 12 mois	☐ 6 mois

[10] Fuites constatées lors du contrôle d'étanchéité ☐ OUI ☒ NON

N°	Localisation de la fuite	Réparation de la fuite
1		☐ Réalisée ☐ A faire
2		☐ Réalisée ☐ A faire
3		☐ Réalisée ☐ A faire

[11] Manipulation du fluide frigorigène

Quantité chargée totale (A+B+C) :	0.4 kg	Quantité de fluide récupérée totale (D+E) :	0 kg
A - Dont fluide vierge :	0.4 kg	D - Dont fluide destiné au traitement	0 kg
Dénomination du fluide chargé si changement :		Si connu, numéro du BSFF (Trackdéchets)	
B - Dont fluide recyclé (fluide récupéré et réintroduit) :	0 kg	E - Dont fluide conservé pour réutilisation (réintroduction)	0 kg
C - Dont fluide régénéré :	0 kg	Identification du ou des contenants	

[12] Dénomination ADR/RID

Rubrique Déchets : 14 06 01* – CFC, HCFC, HFC, mélange HFC/HFO – Fluides non-inflammables

☐ UN 1078, Déchet Gaz frigorifique NSA (Gaz réfrigérant, NSA), 2.2 (C/E) ☐ Autre cas de fluides frigorigènes non-inflammables :

Rubrique Déchets : 16 05 04* – HFC-mélange HFC/HFO – Fluides inflammables

☐ UN 3161, Déchet Gaz liquéfié inflammable NSA, 2.1 (B/D) ☐ Autres cas de fluides frigorigènes inflammables :

[13] Installation prévue de destination du fluide récupéré (Nom, SIRET, adresse)

[14] Observations :

Je soussigné certifie que l'opération ci-dessus a été effectuée.

	Opérateur	Détenteur
Nom du Signataire :	DANIEL	
Qualité du Signataire :	Technicien MRG	
Date et signature :	28/08/2024	

Le détenteur d'un équipement dont la charge en HCFC est supérieure à 3 kg ou dont la charge en HFC est supérieure à 3 t éq.CO2 conserve ce document pendant au moins 5 ans (article R. 543-82 du Code de l'environnement).

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
021_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2024

FICHE D'INTERVENTION

OFFICE

SUITE D'INTERVENTION

DOI N° 1070323

N° 166-06444

NOM ET ADRESSE DU CLIENT	Date d'intervention	Heure arrivée	Heure départ
ECOLE PRIMAIRE C.MAGNE **Cuisine SOGERES** **20 Rue des Ecoles** **91650 BREUILLET** **tél:**	**19/09/2023**	**14:45**	**15:00**
	N° MRG Identification **129135**	Nouveau N°:	
	Désignation: **ARMOIRE CHAUDE** Localisation: SELF Fluide: Tension: 230 Etat:		
RÉFÉRENT CLIENT Me BABE Morgane			
NATURE DE LA DEMANDE **Remplacement du joint de porte**	SITUATION EN FIN D'INTERVENTION **Appareil en fonction**		

Pièces fournies:

Désignation	Quantité	Suivant devis
Joint cadre 1498X556mm d'axe en axe	1	X
MAIN D'OEUVRE SOGERES	0.25	X
Frais de port	1	X

TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations

Remplacement du joint de porte

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

Remplacement du joint de porte

Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.

NOM ET FONCTION DU CLIENT: La signature certifie l'exactitude des mentions portées sur le présent document.	NOM DU TECHNICIEN:
cliente	DANIEL Rodolphe

Observations:

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Attestation de capacité: 15479

Validité: 01/07/2024

FICHE D'INTERVENTION

CURATIF S/CONTRAT

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 1088901

N° 225-01553

NOM ET ADRESSE DU CLIENT	Date d'intervention	Heure arrivée	Heure départ
ECOLE DU NUMERIQUE 28, Rue Yves Kermen 92100 BOULOGNE BILLANCOURT tél: 06 65 51 57 49	22/09/2023	11:15	11:30
	N° MRG Identification 244865	Nouveau N°:	
	Désignation: LAVE VAISSELLE A CASIERS Localisation: LAVERIE 1 ETAGE Fluide: Tension: Etat:		
RÉFÉRENT CLIENT Mme BABES MORGANE			
NATURE DE LA DEMANDE	SITUATION EN FIN D'INTERVENTION		
Pouvez vous intervenir sur la plongée en objet elle ne fonctionne pas du tout	Devis à transmettre Appareil en fonction mode dégradé		

Pièces fournies:

Désignation	Quantité	Suivant devis
Néant		

TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations

en fonction mais fait du bruit

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

controle des organes de commande et puissance vérification intérieur machine constat: absence de rideaux zone rinçage et lavage, rampe de lavage zone pré-lavage mal fixé ce qui provoque le bruit; refixation de la rampe de lavage en zone de pré-lavage et prévoir devis pour remplacer les 2Xrideaux longs et un court avec leur axe de fixation.

Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.

NOM ET FONCTION DU CLIENT: La signature certifie l'exactitude des mentions portées sur le présent document.	NOM DU TECHNICIEN:
camara	SAKHO Kerfalla

Observations:

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2024

FICHE D'INTERVENTION

DEVIS

DOI N° 1097177

N° 252-00077

NOM ET ADRESSE DU CLIENT	Date d'intervention	Heure arrivée	Heure départ
ECOLE PRIMAIRE PORT SUD **Cuisine Sogeres** **Chemin de l'abreuvoir** **1 Avenue de Surcouf**	**27/12/2023**	**13:30**	**14:00**
	N° MRG Identification **339880**	Nouveau N°:	
RÉFÉRENT CLIENT Mme BABE Morgane	Désignation: **CHARIOT A ROULETTE** Localisation: SELF Fluide: Tension: Etat:		
NATURE DE LA DEMANDE	SITUATION EN FIN D'INTERVENTION		
-Rempalcement des roulettes car mauvais roulement.	**Appareil en fonction** **Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client**		

Pièces fournies:

Désignation	Quantité	Suivant devis
Roulette pivotante à goujon sans frein	2	X
Roulettes à goujons Ø125X32mm à frein	2	X

TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations

Remplacement des roulettes

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

Remplacement des 4 roulettes effectué

Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.

NOM ET FONCTION DU CLIENT: La signature certifie l'exactitude des mentions portées sur le présent document.	NOM DU TECHNICIEN:
Chef de cuisine	LANOUAR
OK	

Observations:

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Attestation de capacité: 15479

Validité: 01/07/2024

FICHE D'INTERVENTION

CURATIF S/CONTRAT

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 1100708

N° 166-06562

NOM ET ADRESSE DU CLIENT	Date d'intervention	Heure arrivée	Heure départ
ECOLE PRIMAIRE C.MAGNE Cuisine SOGERES 20 Rue des Ecoles 91650 BREUILLET tél:	23/10/2023	14:15	14:30
	N° MRG Identification	123143	Nouveau N°:
	Désignation: ARMOIRE CHAUDE Localisation: SELF Fluide: Tension: Etat:		
RÉFÉRENT CLIENT			
Me BABE Morgane			
NATURE DE LA DEMANDE	SITUATION EN FIN D'INTERVENTION		
Pouvez vous intervenir sur le tourniquet cité en objet svp ? Il bloque##13 Le chauffe plat 123143 a la porte qui ferme mal##13	Appareil en fonction		

Pièces fournies:

Désignation	Quantité	Suivant devis
Néant		

TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations

la porte ne ferme pas correctement

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

réglage de la gâche et essais ok

Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.

NOM ET FONCTION DU CLIENT: La signature certifie l'exactitude des mentions portées sur le présent document.	NOM DU TECHNICIEN:
cliente	DANIEL Rodolphe

Observations:

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2024

FICHE D'INTERVENTION

SOLLICITATION SUR PLACE

DOI N° 1660000796

Nouveau N° 1101474

N° 166-06564

NOM ET ADRESSE DU CLIENT	Date d'intervention	Heure arrivée	Heure départ
ECOLE PRIMAIRE C.MAGNE Cuisine SOGERES 20 Rue des Ecoles tél: 91650 BREUILLET	23/10/2023	14:30	14:45
	N° MRG Identification: 129135	Nouveau N°:	
	Désignation: ARMOIRE CHAUDE Localisation: SELF Fluide: Tension: 230 Etat:		
RÉFÉRENT CLIENT Me BABE Morgane			
NATURE DE LA DEMANDE	SITUATION EN FIN D'INTERVENTION		
	Appareil en fonction Devis à transmettre		

Pièces fournies:

Désignation	Quantité	Suivant devis
Néant		

TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations

la porte ne ce ferme pas correctement

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

ressorts de charnières usées
charnières à remplacer

Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.

NOM ET FONCTION DU CLIENT: La signature certifie l'exactitude des mentions portées sur le présent document.	NOM DU TECHNICIEN:
cliente	DANIEL Rodolphe

Observations:

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2024

FICHE D'INTERVENTION

SOLLICITATION SUR PLACE

DOI N° 1660000795

Nouveau N° 1101475

N° 166-06563

NOM ET ADRESSE DU CLIENT	Date d'intervention	Heure arrivée	Heure départ
ECOLE PRIMAIRE C.MAGNE Cuisine SOGERES 20 Rue des Ecoles tél: 91650 BREUILLET	23/10/2023	14:15	14:30
	N° MRG Identification	146759	Nouveau N°:
	Désignation: CARROUSEL REFRIGERE		
	Localisation: MATERNELLE DES GRAVI		
RÉFÉRENT CLIENT	Fluide: R448A	Tension:	
Me BABE Morgane	Etat:		
NATURE DE LA DEMANDE	SITUATION EN FIN D'INTERVENTION		
	Appareil en fonction Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client		

Pièces fournies:

Désignation	Quantité	Suivant devis
Néant		

TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations

aucuns bloquage de chaine constaté ce jour avec la cliente

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

présence importante de nourriture dans les maillons de la chaine
la cliente doit nettoyer et rappeler si le problème persiste

Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.

NOM ET FONCTION DU CLIENT: La signature certifie l'exactitude des mentions portées sur le présent document.	NOM DU TECHNICIEN:
cliente	DANIEL Rodolphe

Observations:

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Attestation de capacité: 15479

Validité: 01/07/2024

FICHE D'INTERVENTION

DEVIS

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 1117419

N° 252-00131

NOM ET ADRESSE DU CLIENT	Date d'intervention	Heure arrivée	Heure départ
ECOLE PRIMAIRE C.MAGNE **Cuisine SOGERES** **20 Rue des Ecoles** **91650 BREUILLET** **tél:**	**15/01/2024**	**10:00**	**10:30**
	N° MRG Identification **66666**	Nouveau N°:	
	Désignation: **DIVERSES INTERVENTIONS** Localisation: Fluide: Tension: Etat:		
RÉFÉRENT CLIENT			
Me BABE Morgane			
NATURE DE LA DEMANDE	SITUATION EN FIN D'INTERVENTION		
Fourniture de stylet et deux paquets de disques	**Appareil en fonction** **Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client**		

Pièces fournies:

Désignation	Quantité	Suivant devis
Lot de 5 stylets noir	1	X
Boite de 100 diagrammes pour enregistreur de température minidisque	2	X

TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations

Livraison

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

Livraison Fourniture de stylets et paquets de disques effectué

Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.

NOM ET FONCTION DU CLIENT: La signature certifie l'exactitude des mentions portées sur le présent document.	NOM DU TECHNICIEN:
Mme. Hilzenkopp	LANOUAR

Observations:

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2024

FICHE D'INTERVENTION

CURATIF S/CONTRAT

DOI N° 1118198

N° 166-06823

NOM ET ADRESSE DU CLIENT	Date d'intervention	Heure arrivée	Heure départ
ECOLE PRIMAIRE C.MAGNE Cuisine SOGERES 20 Rue des Ecoles 91650 BREUILLET tél:	08/01/2024	11:30	12:00
	N° MRG Identification 140908	Nouveau N°:	
	Désignation: FOUR Localisation: CUISSON Fluide: Tension: Etat:		
RÉFÉRENT CLIENT			
Me BABE Morgane			
NATURE DE LA DEMANDE	SITUATION EN FIN D'INTERVENTION		
le four ne fonctionne plus du tout	Appareil en fonction Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client		

Pièces fournies:

Désignation	Quantité	Suivant devis
Néant		

TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations

affiche err51, problème de pile mémoire

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

remplacement de la pile mémoire et essais ok (pile récupérée sur un thermomètre à piquer du client)

Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.

NOM ET FONCTION DU CLIENT: La signature certifie l'exactitude des mentions portées sur le présent document.	NOM DU TECHNICIEN:
cliente	DANIEL

Observations:

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Attestation de capacité: 15479

Validité: 01/07/2024

FICHE D'INTERVENTION

CURATIF S/CONTRAT

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 1118228

N° 166-06822

NOM ET ADRESSE DU CLIENT	Date d'intervention	Heure arrivée	Heure départ
ECOLE PRIMAIRE C.MAGNE Cuisine SOGERES 20 Rue des Ecoles 91650 BREUILLET tél:	08/01/2024	10:30	11:30
	N° MRG Identification	129142	Nouveau N°:
	Désignation: LAVE VAISSELLE A CONVOYEUR Localisation: LAVERIE Fluide: Tension: Etat:		
RÉFÉRENT CLIENT			
Me BABE Morgane			
NATURE DE LA DEMANDE	SITUATION EN FIN D'INTERVENTION		
La machine à laver ne fonctionne plus	Appareil en fonction Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client		

Pièces fournies:

Désignation	Quantité	Suivant devis
Néant		

TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations

ne démarre pas

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

ne demarre pas car la cuve est vide
une vanne d'eau a été fermé. ouverture de la vanne d'eau, remplissage de la machine et essais de fonctionnement ok

Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.

NOM ET FONCTION DU CLIENT: La signature certifie l'exactitude des mentions portées sur le présent document.	NOM DU TECHNICIEN:
cliente	DANIEL

Observations:

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2024

FICHE D'INTERVENTION

CURATIF S/CONTRAT

DOI N° 1121850

N° 166-06893

NOM ET ADRESSE DU CLIENT	Date d'intervention	Heure arrivée	Heure départ
ECOLE PRIMAIRE C.MAGNE Cuisine SOGERES 20 Rue des Ecoles 91650 BREUILLET tél:	23/01/2024	08:45	10:00
	N° MRG Identification	146759	Nouveau N°:
	Désignation: CARROUSEL REFRIGERE Localisation: MATERNELLE DES GRAVI Fluide: R448A Tension: Etat:		
RÉFÉRENT CLIENT Me BABE Morgane			
NATURE DE LA DEMANDE	SITUATION EN FIN D'INTERVENTION		
suite au devis le client demande le passage d'un second technicien pour un second avis	Appareil en fonction Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client		

Pièces fournies:

Désignation	Quantité	Suivant devis
Néant		

TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations

lors de la mise en service, on entend le moteur tourner mais la chaine n'est pas entrainée

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

resserrage des vis fixant la roue dentée sur l'axe du moteur
essais de fonctionnement ok

Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.

NOM ET FONCTION DU CLIENT: La signature certifie l'exactitude des mentions portées sur le présent document.	NOM DU TECHNICIEN:
cliente	DANIEL

Observations:

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2024

FICHE D'INTERVENTION

SOLLICITATION SUR PLACE

DOI N° 1660000843

Nouveau N° 1122238

N° 166-06892

NOM ET ADRESSE DU CLIENT	Date d'intervention	Heure arrivée	Heure départ
ECOLE PRIMAIRE C.MAGNE Cuisine SOGERES 20 Rue des Ecoles tél: 91650 BREUILLET	23/01/2024	10:00	10:15
	N° MRG Identification	129142	Nouveau N°:
	Désignation: LAVE VAISSELLE A CONVOYEUR		
	Localisation: LAVERIE		
RÉFÉRENT CLIENT	Fluide:	Tension:	
Me BABE Morgane	Etat:		
NATURE DE LA DEMANDE	SITUATION EN FIN D'INTERVENTION		
	Appareil en fonction Devis à transmettre		

Pièces fournies:

Désignation	Quantité	Suivant devis
Néant		

TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations

bouton de commande bloque par moments

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

bouton de commande à remplacer

Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.

NOM ET FONCTION DU CLIENT: La signature certifie l'exactitude des mentions portées sur le présent document.	NOM DU TECHNICIEN:
cliente	DANIEL

Observations:

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2024

FICHE D'INTERVENTION

CURATIF S/CONTRAT

DOI N° 1133730

N° 202-02954

NOM ET ADRESSE DU CLIENT	Date d'intervention	Heure arrivée	Heure départ
ECOLE PRIMAIRE C.MAGNE **Cuisine SOGERES** **20 Rue des Ecoles** **91650 BREUILLET** **tél:**	**12/03/2024**	**07:30**	**10:00**
	N° MRG Identification **140910**	Nouveau N°:	
	Désignation: **ADOUCISSEUR** Localisation: PLONGE Fluide: Tension: Etat:		
RÉFÉRENT CLIENT			
Me BABE Morgane			
NATURE DE LA DEMANDE	SITUATION EN FIN D'INTERVENTION		
Pouvez-vous intervenir sur l'appareil 140910, il faut remettre le flotteur en place	**Appareil en fonction**		

Pièces fournies:

Désignation	Quantité	Suivant devis
Néant		

TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

remise en place du flotteur
test cycle de regeneration controle du degré th 20°
laisser l'equipement faire plusieur cycle de regeneration et recontrolé le th de l'eau
car mannette du floteur etais bloqué en position haute avant la remise en place du flotteur

Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.

NOM ET FONCTION DU CLIENT: La signature certifie l'exactitude des mentions portées sur le présent document.	NOM DU TECHNICIEN:
Pascal	MICHOLET

Observations:

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Attestation de capacité: 15479

Validité: 01/07/2024

FICHE D'INTERVENTION

DEVIS

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 1134620

N° 202-02989

NOM ET ADRESSE DU CLIENT	Date d'intervention	Heure arrivée	Heure départ
ECOLE PRIMAIRE C.MAGNE **Cuisine SOGERES** **20 Rue des Ecoles** **91650 BREUILLET** **tél:**	**26/03/2024**	**13:45**	**14:45**
	N° MRG Identification **140691**	Nouveau N°:	
	Désignation: **CHARIOT** Localisation: SELF Fluide: Tension: Etat:		
RÉFÉRENT CLIENT Me BABE Morgane			
NATURE DE LA DEMANDE **remplacement des roulettes défectueuses**	SITUATION EN FIN D'INTERVENTION **Appareil en fonction**		

Pièces fournies:

Désignation	Quantité	Suivant devis
ROULETTE PIVOTANTE A GOUJON AVEC FREIN	4	X
ROULETTE PIVOTANTE A GOUJON	4	X

TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations

Service UCP

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

remplacement des roulettes usée sur chariot service suivant devis
mise en place ok

Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.

NOM ET FONCTION DU CLIENT: La signature certifie l'exactitude des mentions portées sur le présent document.	NOM DU TECHNICIEN:
hilzenkopp	MICHOLET

Observations:

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Attestation de capacité: 15479

Validité: 01/07/2024

FICHE D'INTERVENTION

DEVIS

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 1138980

N° 166-07208

NOM ET ADRESSE DU CLIENT	Date d'intervention	Heure arrivée	Heure départ
ECOLE PRIMAIRE C.MAGNE **Cuisine SOGERES** **20 Rue des Ecoles** **91650 BREUILLET** **tél:**	**29/04/2024**	**07:30**	**08:45**
	N° MRG Identification **129135**	Nouveau N°:	
	Désignation: **ARMOIRE CHAUDE** Localisation: SELF Fluide: Tension: 230 Etat:		
RÉFÉRENT CLIENT Me BABE Morgane			
NATURE DE LA DEMANDE **Remplacement des charnières haute et basse.**	SITUATION EN FIN D'INTERVENTION **Appareil en fonction** **Contrôle du bon fonctionnement dument constaté par le client**		

Pièces fournies:

Désignation	Quantité	Suivant devis
Support pivot (la paire)	1	X
Ressort-rappel de porte	2	X

TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations

Remplacement des charnières haute et basse.

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

Remplacement des charnières haute et basse.

Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.

NOM ET FONCTION DU CLIENT: La signature certifie l'exactitude des mentions portées sur le présent document.	NOM DU TECHNICIEN:
cliente	DANIEL

Observations:

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

modern restauration gestion

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

Attestation de capacité: 15479
Validité: 01/07/2024

FICHE D'INTERVENTION

DEVIS

DOI N° 1149912

N° 166-07599

NOM ET ADRESSE DU CLIENT	Date d'intervention	Heure arrivée	Heure départ
ECOLE PRIMAIRE PORT SUD **Cuisine Sogeres** **Chemin de l'abreuvoir** **1 Avenue de Surcouf**	**28/08/2024**	**10:15**	**13:30**
	N° MRG Identification	**123128**	Nouveau N°:
RÉFÉRENT CLIENT Mme BABE Morgane	Désignation: **ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES** Localisation: RÉSERVE SÈCHE Fluide: R134A Tension: Etat:		
NATURE DE LA DEMANDE	SITUATION EN FIN D'INTERVENTION		
Remplacement du tube et du capillaire fuyard.	**Appareil en fonction**		

Pièces fournies:

Désignation	Quantité	Suivant devis
Tube cuivre 3/8	1	X
Déshydrateur hercules	1	X
Forfait Tirage au Vide	1	X
Poste oxygène/acétylène et brasure argent	1	X
Charge Frigorifique Fluide R134A N°1	1	X
Capilaire	1	X

TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations

Remplacement du tube et du capillaire fuyard.

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

Remplacement du tube et du capillaire fuyard.

CONTRÔLE D'ÉTANCHÉITÉ

MOTIF DU CONTRÔLE

Maintenance

RÉSULTATS DU CONTRÔLE

Aucune fuite détectée

MOUVEMENTS DE FLUIDE FRIGORIGÈNE

Opération	Nature fluide	Qté (kg)
Qté de fluide contenu dans l'installation	R134A	0.24
Qté de fluide neuf introduit	R134A	0.4
Qté de fluide récupéré réintroduit		
Qté de fluide récupéré destiné à destruction		
Qté de fluide récupéré destiné à regénération		

Si la quantité de fluide rajoutée est > 20kg. OBLIGATION D'INFORMATION à la Préfecture.
(selon article R543-87 du Code de l'Environnement)

Important: Les contrôles effectués à l'occasion de la délivrance du présent certificat, et les indications mentionnées n'ont de valeur qu'à la date à laquelle ils sont intervenus

Document à conserver 5 ans (article R543-80 du code de l'Environnement)

Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.

NOM ET FONCTION DU CLIENT: La signature certifie l'exactitude des mentions portées sur le présent document.	NOM DU TECHNICIEN:
client	DANIEL

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Ministère chargé de l'Écologie

FICHE D'INTERVENTION

pour les opérations nécessitant une manipulation de fluides frigorigènes fluorés effectuées sur un équipement thermodynamique, prévue à l'article R. 543-82 du code de l'environnement et pour les contrôles d'étanchéité prévus au R. 543-79 du même code

cerfa
N° 15497*03

Fiche N° :	[1] OPERATEUR (Nom, adresse et SIRET) :	[2] DETENTEUR (Nom, adresse et SIRET) :
48141	MRG 233, Rue de Charenton 75012 PARIS B 317 837 391 000 26	ECOLE PRIMAIRE PORT SUD Cuisine Sogeres Chemin de l'abreuvoir 1 Avenue de Surcouf 91650 BREUILLET
	N° d'attestation de capacité : 15479	

[3] Équipement concerné :	Identification :		
	N° MRG 123128 ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES	Dénomination du fluide :	R- R134A
		Charge totale :	0.24 kg
		Tonnage équivalent CO2 :	0,312 t.éq.CO2

[4] Nature de l'intervention : cocher une ou plusieurs cases

- ☐ Assemblage de l'équipement
- ☐ Mise en service de l'équipement
- ☐ Modification de l'équipement
- ☒ Maintenance de l'équipement
- ☐ Contrôle d'étanchéité périodique
- ☐ Contrôle d'étanchéité non périodique
- ☐ Démantèlement
- ☐ Autre (préciser) :

Contrôle d'étanchéité	Identification	Contrôlé le
[5] Détecteur manuel de fuite :	Matricule n° 239700 N° série 0632.3164 0621 1738	15 / 02 / 2023

[6] Présence d'un système permanent de détection de fuites : ○ OUI ☒ NON

Fréquence minimale du contrôle périodique

[7] Quantité de fluide frigorigène dans l'équipement	HCFC	☐ 2 kg ≤ Q < 30 kg	☐ 30 kg ≤ Q < 300 kg	☐ Q ≥ 300 kg
	HFC / PFC	☐ 5 t ≤ teqCO2 < 50 t	☐ 50 t ≤ teqCO2 < 500 t	☐ teqCO2 ≥ 500 t
[8] Équip. HCFC et HFC sans système permanent de détection des fuites		☐ 12 mois	☐ 6 mois	☐ 3 mois
[9] Équipements HFC avec système permanent de détection des fuites		☐ 24 mois	☐ 12 mois	☐ 6 mois

[10] Fuites constatées lors du contrôle d'étanchéité ☐ OUI ☒ NON

N°	Localisation de la fuite	Réparation de la fuite
1		☐ Réalisée ☐ A faire
2		☐ Réalisée ☐ A faire
3		☐ Réalisée ☐ A faire

[11] Manipulation du fluide frigorigène

Quantité chargée totale (A+B+C) :	0.4 kg	Quantité de fluide récupérée totale (D+E) :	0 kg
A - Dont fluide vierge :	0.4 kg	D - Dont fluide destiné au traitement	0 kg
Dénomination du fluide chargé si changement :		Si connu, numéro du BSFF (Trackdéchets)	
B - Dont fluide recyclé (fluide récupéré et réintroduit) :	0 kg	E - Dont fluide conservé pour réutilisation (réintroduction)	0 kg
C - Dont fluide régénéré :	0 kg	Identification du ou des contenants	

[12] Dénomination ADR/RID

Rubrique Déchets : 14 06 01* – CFC, HCFC, HFC, mélange HFC/HFO – Fluides non-inflammables

☐ UN 1078, Déchet Gaz frigorifique NSA (Gaz réfrigérant, NSA), 2.2 (C/E) ☐ Autre cas de fluides frigorigènes non-inflammables :

Rubrique Déchets : 16 05 04* – HFC-mélange HFC/HFO – Fluides inflammables

☐ UN 3161, Déchet Gaz liquéfié inflammable NSA, 2.1 (B/D) ☐ Autres cas de fluides frigorigènes inflammables :

[13] Installation prévue de destination du fluide récupéré (Nom, SIRET, adresse)

[14] Observations :

Je soussigné certifie que l'opération ci-dessus a été effectuée.

	Opérateur	Détenteur
Nom du Signataire :	DANIEL	
Qualité du Signataire :	Technicien MRG	
Date et signature :	28/08/2024	

Le détenteur d'un équipement dont la charge en HCFC est supérieure à 3 kg ou dont la charge en HFC est supérieure à [illegible] en CO2 [illegible] document pendant au moins 5 ans (article R. 543-82 du Code de l'environnement).

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
021_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Attestation de capacité: 15479

Validité: 01/07/2024

FICHE D'INTERVENTION

CURATIF S/CONTRAT

233, rue de Charenton 75012 PARIS
Tél: 01 43 47 50 51
Fax: 01 43 47 32 45

DOI N° 1160673

N° 166-07600

NOM ET ADRESSE DU CLIENT	Date d'intervention	Heure arrivée	Heure départ
ECOLE PRIMAIRE PORT SUD **Cuisine Sogeres** **Chemin de l'abreuvoir** **1 Avenue de Surcouf**	**28/08/2024**	**13:30**	**13:45**
	N° MRG Identification **146714**	Nouveau N°:	
RÉFÉRENT CLIENT Mme BABE Morgane	Désignation: **ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1 PORTE** Localisation: COULOIR Fluide: R404A Tension: 230 Etat:		
NATURE DE LA DEMANDE	SITUATION EN FIN D'INTERVENTION		
Remplacement du coude ainsi que du tube cassés.			

Pièces fournies:

Désignation	Quantité	Suivant devis
Néant		

TRAVAIL EFFECTUÉ: Constatations

TRAVAIL EFFECTUÉ: Réalisation

prise de cote de l'écoulement (diam 20mm)

Après tout remplacement de compresseur, groupe frigorifique ou évaporateur, afin de prévenir toutes éventuelles pertes de denrées, il conviendra au restaurateur de veiller à n'entreposer aucun aliment dans l'enceinte réfrigérée concernée, avant un délai de 48 heures, période nécessaire permettant de s'assurer du fonctionnement correct et optimal de l'installation.

NOM ET FONCTION DU CLIENT: La signature certifie l'exactitude des mentions portées sur le présent document.	NOM DU TECHNICIEN:
client	DANIEL

Observations:

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

FR RESTAURATION V1.0
Activity Number 16548
2383234 SO407601 - SODEXO VILLE DE BREUILLET
42 GRAND RUE
BREUILLET,91650FR

Auditeur:	Kervens Sanon
Début de l'audit:	septembre 6, 2023 18:57 (Romance Standard Time)
Fin de l'audit:	septembre 6, 2023 19:04 (Romance Standard Time)
Unique Customer ID:	SO407601

Résumé général

Score: 100,00% **Score: SATISFAISANT**

Conformité des Questions	Nombre
Conforme	24
Non noté	12
Total	**36**

Résumé par catégorie	Nombre non-conformité(s)	Récurrence	Score
INFORMATIONS GENERALES	0	0	
MACHINE	0	0	100,00%
PLONGE MANUELLE	0	0	100,00%
HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL	0	0	100,00%
HYGIÈNE DU PERSONNEL	0	0	100,00%
PLAN DE NETTOYAGE	0	0	100,00%
Produits à préconiser	0	0	
AUTRES CONTROLES	0	0	100,00%
FORMATION	0	0	
BILAN	0	0	
Total	0	0	100,00%

Détail par question

INFORMATIONS GENERALES

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
INFORMATIONS GENERALES -De quel type d' audit s'agit-il?	**Réponse:** Sur site	0	0	Non noté
INFORMATIONS GENERALES -Type de visite	**Réponse:** Visite planifiée	0	0	Non noté
INFORMATIONS GENERALES -Numéro d'	**Réponse:** 17771670			

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Détail par question

INFORMATIONS GENERALES

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
Ordre de Service Diversey				

MACHINE 100,00%

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
Machine -Le site est équipé d'une machine lave-vaisselle ?	**Réponse:** Oui	0	0	Non noté
ETAT DE LA MACHINE -Dureté de l'eau (Th)	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
ETAT DE LA MACHINE -Entretien intérieur	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
ETAT DE LA MACHINE -Température de la-vage / Rinçage	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
ETAT DE LA MACHINE -Concentration produit de Lavage (L1/L2)/Rinçage	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
RESULTATS DE LAVAGE -Etat général de la vaisselle	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
RESULTATS DE LAVAGE -Verres	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
RESULTATS DE LAVAGE -Assiettes	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
RESULTATS DE LAVAGE -Couverts	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
RESULTATS DE LAVAGE -Plateaux	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
MACHINE 2 -Un second lave-vaisselle est-il pré sent?	**Réponse:** NON	0	0	Non noté

PLONGE MANUELLE 100,00%

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
PLONGE MANUELLE -Présence de produit	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
PLONGE MANUELLE -Concentration produits	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
PLONGE MANUELLE -Résultats	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme

HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL 100,00%

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL -Ap-provisionnement des équipements de dosage	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL -Propreté des sols / murs / plafonds	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme

Mis en ligne le 11/07/2025 à 10h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Détail par question

HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL 100,00%

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL -Propreté des matériels et ustensils	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL -Les systèmes de dilution sont-ils propres et en bon état de fonctionnement ?	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL -Les bons produits sont en place sur les dilueurs ?	**Réponse:** Oui	2	2	Conforme
HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL -Les produits sont-ils à la bonne concentration ?	**Réponse:** Oui	2	2	Conforme

HYGIÈNE DU PERSONNEL 100,00%

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
HYGIÈNE DU PERSONNEL -Approvisionnement en savon et serviettes	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
HYGIÈNE DU PERSONNEL -Lave-mains propres et débarrassés	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
HYGIÈNE DU PERSONNEL -Savons mains présents et utilisés	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme

PLAN DE NETTOYAGE 100,00%

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
PLAN DE NETTOYAGE -Affichage des PND à jour sur le poste de travail	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme

Produits à préconiser

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
PRODUITS A PRÉCONISER -Produits à pré coniser ?	**Réponse:** NON	0	0	Non noté

AUTRES CONTROLES 100,00%

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
AUTRES CONTROLES -Contrôle des DLUO (produits en place):	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
AUTRES CONTROLES -L'installation du QFM pour la décontamination des fruits et légumes est-elle correcte ?	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Détail par question

FORMATION

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
Formation -Une formation a t'elle été effectué e au cours de la visite ?	**Réponse:** NON	0	0	Non noté
Formation -Formation(s) à prévoir ?	**Réponse:** NON	0	0	Non noté

BILAN

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
BILAN -Action Client à mener :	**Réponse:** Faire vérfier avancement de panier car impact sur la pédale du déclachement du rinçage.	0	0	Non noté
BILAN -Action Diversey à mener :	**Réponse:** installation d'une pompe LB30 en plonge à la place du divermite. commande et livraison sur site à pr évoir.	0	0	Non noté
BILAN -Autres commentaires sur le site, la visite...	**Réponse:** Not Applicable	0	0	Non noté
BILAN -Globalement sur une échelle de 1 à 5, quel est le degré de satisfaction de votre contact aujourd'hui avec Diversey	**Réponse:** 5	0	0	Non noté

M SANON Kervens, RTC 91

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

FR RESTAURATION V1.0
Activity Number 21689
2459355 SO407601 - SOGERES ECOLE CAMILLE MAGNIE
3 RUE DES ECOLES
BREUILLET,91650FR

Auditeur:	Kervens Sanon
Début de l'audit:	novembre 7, 2023 14:19 (Romance Standard Time)
Fin de l'audit:	novembre 7, 2023 14:31 (Romance Standard Time)
Unique Customer ID:	SO407601

Résumé général

Score: 100,00% **Score: SATISFAISANT**

Conformité des Questions	Nombre
Conforme	22
Non noté	9
Total	**31**

Résumé par catégorie	Nombre non-conformité(s)	Récurrence	Score
INFORMATIONS GENERALES	0	0	
MACHINE	0	0	100,00%
PLONGE MANUELLE	0	0	100,00%
HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL	0	0	100,00%
HYGIÈNE DU PERSONNEL	0	0	100,00%
PLAN DE NETTOYAGE	0	0	100,00%
Produits à préconiser	0	0	
AUTRES CONTROLES	0	0	100,00%
FORMATION	0	0	
BILAN	0	0	
Total	0	0	100,00%

Détail par question

INFORMATIONS GENERALES

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
INFORMATIONS GENERALES -Type de visite	**Réponse:** Visite planifiée	0	0	Non noté
INFORMATIONS GENERALES -Numéro d' Ordre de Service Diversey	**Réponse:** 17787375	0	0	Non noté

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Détail par question

MACHINE 100,00%

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
Machine -Le site est équipé d'une machine lave-vaisselle ?	**Réponse:** Oui	0	0	Non noté
ETAT DE LA MACHINE -Température de la-vage / Rinçage	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
ETAT DE LA MACHINE -Concentration produit de Lavage (L1/L2)/Rinçage	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
RESULTATS DE LAVAGE -Etat général de la vaisselle	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
RESULTATS DE LAVAGE -Verres	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
RESULTATS DE LAVAGE -Assiettes	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
RESULTATS DE LAVAGE -Couverts	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
RESULTATS DE LAVAGE -Plateaux	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
MACHINE 2 -Un second lave-vaisselle est-il pré sent?	**Réponse:** NON	0	0	Non noté

PLONGE MANUELLE 100,00%

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
PLONGE MANUELLE -Présence de produit	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
PLONGE MANUELLE -Concentration produits	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
PLONGE MANUELLE -Résultats	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme

HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL 100,00%

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL -Ap-provisionnement des équipements de dosage	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL -Propreté des sols / murs / plafonds	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL -Propreté des matériels et ustensils	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL -Les systèmes de dilution sont-ils propres et en bon état de fonctionnement ?	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL -Les bons produits sont en place sur les dilueurs ?	**Réponse:** Oui	2	2	Conforme

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Détail par question

HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL 100,00%

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL -Les produits sont-ils à la bonne concentration ?	**Réponse:** Oui	2	2	Conforme

HYGIÈNE DU PERSONNEL 100,00%

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
HYGIÈNE DU PERSONNEL -Approvisionnement en savon et serviettes	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
HYGIÈNE DU PERSONNEL -Lave-mains propres et débarrassés	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
HYGIÈNE DU PERSONNEL -Savons mains présents et utilisés	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme

PLAN DE NETTOYAGE 100,00%

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
PLAN DE NETTOYAGE -Affichage des PND à jour sur le poste de travail	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme

Produits à préconiser

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
PRODUITS A PRÉCONISER -Produits à pré coniser ?	**Réponse:** NON	0	0	Non noté

AUTRES CONTROLES 100,00%

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
AUTRES CONTROLES -Contrôle des DLUO (produits en place):	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
AUTRES CONTROLES -L'installation du QFM pour la décontamination des fruits et légumes est-elle correcte ?	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme

FORMATION

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
Formation -Une formation a t'elle été effectué e au cours de la visite ?	**Réponse:** NON	0	0	Non noté
Formation -Formation(s) à prévoir ?	**Réponse:** NON	0	0	Non noté

BILAN

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut

Mis en ligne le 11/07/2025 à 10h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Détail par question

BILAN

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
BILAN -Autres commentaires sur le site, la visite...	**Réponse:** Not Applicable	0	0	Non noté
BILAN -Globalement sur une échelle de 1 à 5, quel est le degré de satisfaction de votre contact aujourd'hui avec Diversey	**Réponse:** 5	0	0	Non noté

M SANON Kervens, RTC 91

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

FR RESTAURATION V1.0
Activity Number 30472
2459355 SO407601 - SOGERES ECOLE CAMILLE MAGNIE
3 RUE DES ECOLES
BREUILLET,91650FR

Auditeur:	Kervens Sanon
Début de l'audit:	mars 4, 2024 20:49 (Romance Standard Time)
Fin de l'audit:	mars 4, 2024 20:51 (Romance Standard Time)
Unique Customer ID:	SO407601

Résumé général

Score: 100,00% **Score: SATISFAISANT**

Conformité des Questions	Nombre
Conforme	24
Non noté	9
Total	**33**

Résumé par catégorie	Nombre non-conformité(s)	Récurrence	Score
INFORMATIONS GENERALES	0	0	
MACHINE	0	0	100,00%
PLONGE MANUELLE	0	0	100,00%
HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL	0	0	100,00%
HYGIÈNE DU PERSONNEL	0	0	100,00%
PLAN DE NETTOYAGE	0	0	100,00%
Produits à préconiser	0	0	
AUTRES CONTROLES	0	0	100,00%
FORMATION	0	0	
BILAN	0	0	
Total	0	0	100,00%

Détail par question

INFORMATIONS GENERALES

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
INFORMATIONS GENERALES -Type de visite	**Réponse:** Visite planifiée	0	0	Non noté
INFORMATIONS GENERALES -Numéro d' Ordre de Service Diversey	**Réponse:** 2459355	0	0	Non noté

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Détail par question

MACHINE 100,00%

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
MACHINE -Le site est équipé d'une machine lave-vaisselle ?	**Réponse:** Oui	0	0	Non noté
ETAT DE LA MACHINE -Dureté de l'eau (Th)	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
ETAT DE LA MACHINE -Entretien intérieur	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
ETAT DE LA MACHINE -Température de la-vage / Rinçage	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
ETAT DE LA MACHINE -Concentration produit de Lavage (L1/L2)/Rinçage	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
RESULTATS DE LAVAGE -Etat général de la vaisselle	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
RESULTATS DE LAVAGE -Verres	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
RESULTATS DE LAVAGE -Assiettes	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
RESULTATS DE LAVAGE -Couverts	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
RESULTATS DE LAVAGE -Plateaux	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
MACHINE 2 -Un second lave-vaisselle est-il pré sent?	**Réponse:** NON	0	0	Non noté

PLONGE MANUELLE 100,00%

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
PLONGE MANUELLE -Présence de produit	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
PLONGE MANUELLE -Concentration produits	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
PLONGE MANUELLE -Résultats	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme

HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL 100,00%

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL -Ap-provisionnement des équipements de dosage	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL -Propreté des sols / murs / plafonds	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL -Propreté des matériels et ustensils	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL -Les systèmes de dilution sont-ils propres et	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Détail par question

HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL 100,00%

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
en bon état de fonctionnement ?				
HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL -Les bons produits sont en place sur les dilueurs ?	**Réponse:** Oui	2	2	Conforme
HYGIENE DES SURFACES ET DU MATERIEL -Les produits sont-ils à la bonne concentration ?	**Réponse:** Oui	2	2	Conforme

HYGIÈNE DU PERSONNEL 100,00%

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
HYGIÈNE DU PERSONNEL -Approvisionnement en savon et serviettes	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
HYGIÈNE DU PERSONNEL -Lave-mains propres et débarrassés	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
HYGIÈNE DU PERSONNEL -Savons mains présents et utilisés	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme

PLAN DE NETTOYAGE 100,00%

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
PLAN DE NETTOYAGE -Affichage des PND à jour sur le poste de travail	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme

Produits à préconiser

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
PRODUITS A PRÉCONISER -Produits à pré coniser ?	**Réponse:** NON	0	0	Non noté

AUTRES CONTROLES 100,00%

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
AUTRES CONTROLES -Contrôle des DLUO (produits en place):	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme
AUTRES CONTROLES -L'installation du QFM pour la décontamination des fruits et légumes est-elle correcte ?	**Réponse:** Conforme	2	2	Conforme

FORMATION

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
Formation -Une formation a t'elle été effectué e au cours de la visite ?	**Réponse:** NON	0	0	Non noté
Formation -Formation(s) à prévoir ?	**Réponse:** NON	0	0	Non noté

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Détail par question

BILAN

Questions	Observation	Score	Potentiel	Statut
BILAN -Autres commentaires sur le site, la visite...	**Réponse:** Not Applicable	0	0	Non noté
BILAN -Globalement sur une échelle de 1 à 5, quel est le degré de satisfaction de votre contact aujourd'hui avec Diversey	**Réponse:** 5	0	0	Non noté

M SANON Kervens, RTC

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

		Numéro de commande SAP	000017771670
		Date de création	06/09/2023
No. de service TCS	0800 801 136		

Informations client

Compte	SODEXO VILLE DE BREUILLET	Technicien assigné	Kervens Sanon
Nom de l'adresse	SODEXO VILLE DE BREUILLET SO407601	Contact	
Addresse Ligne 2	42 GRAND RUE	Téléphone	761878409
Pays	BREUILLET	Adresse e-mail	
Code Postal	91650	Email du contact supplémentaire	morgane.babe@sogeres.fr
Account Number	0002383234		

Statut de la commande

No de CDE du client	Nom de l'équipement	Numéro de serie	Numéro d'article
	21116426-D3000 C Extnl XFRM 230V 5L + Kit	3033-2383234-A1463	1218607

Lecture du compteur

Lecture de la mesure	Date de la mesure

Analyse des commandes

Groupe de dommages	Code de dommage	Groupe de causes	Code de la cause	Groupe de solutions	Code de la solution
Z505 D3000	5000 mauvais résultat	Z505 D3000	1040 Pompage mécanique	Z505 D3000	100 REPARE

Heures de travail et coûts

Total des activités	Type d'activité	Indicateur de comptabilité	Ajouté par	Date de création
1,0	Remote Assistance Service (15min)	Non: Prêt d'usage	Kervens Sanon	06/09/2023
4,0	Heure main d'œuvre	Non: Prêt d'usage	Kervens Sanon	06/09/2023
1,0	Déplacement zone 1	Non: Prêt d'usage	Kervens Sanon	06/09/2023
1,0	Consommables	Non: Prêt d'usage	Kervens Sanon	06/09/2023

Matériaux utilisés

Numéro d'article	Description du matériel	Quantité	Quantité	Indicateur comptable
D1226832	Cartridge 20ml P-Flex 4Barbed x 4T Rinse	1.00	SU	

Commentaires du technicien

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Note de service	École maternelle PORT SUD

Convoyeur :
Concentration : 1g/L
Température : OK
TH : 1°F
Machine propre
Mais avancement de panier bloquant à certaines étapes en fonction du panier déclenchant de manière aléatoire la pédale de rinçage.
Remplacement de la carte électronique car port RJ45 oxydé

Entretien QFM : nouvelle mise en place.

Autres doseurs : RAS

Demande client :
- Pompe LB30 (commander produit en conséquence en bidon de 5L)
- 2 pompes manuelle

Signature du client

Type	Client
Signature	
Signé par	Mme Pericaud Sylvie
Date	06/09/2023 12:13

Signature du technicien

Type	Technicien
Signature	
Signé par	M SANON Kervens
Date	06/09/2023 19:52

Avis de non-responsabilité du rapport de service

Les coordonnées que vous avez fournies sont utilisées par Diversey, pour le compte de ses sociétés du groupe et de ses filiales, («la Société») pour envoyer le rapport de service relatif à l'audit effectué. La Société ne surveille pas, ne vérifie pas l'exactitude, l'adéquation, la validité, la fiabilité, la disponibilité ou l'exhaustivité de ces informations de contact. Il est de votre responsabilité de vous assurer que ces informations sont exactes et à jour.

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

		Numéro de commande SAP	000017787375
		Date de création	08/11/2023
No. de service TCS	0800 801 136		

Informations client

Compte	SOGERES ECOLE CAMILLE MAGNIE	Technicien assigné	Kervens Sanon
Nom de l'adresse	SOGERES ECOLE CAMILLE MAGNIE SO407601	Contact	
Addresse Ligne 2	3 RUE DES ECOLES	Téléphone	621431196
Pays	BREUILLET	Adresse e-mail	
Code Postal	91650	Email du contact supplémentaire	morgane.babe@sogeres.fr
Account Number	0002459355		

Statut de la commande

No de CDE du client	Nom de l'équipement	Numéro de serie	Numéro d'article
	21257233-D250 D 230V + Kit 5L	000000000008987584	1218601

Lecture du compteur

Lecture de la mesure	Date de la mesure

Analyse des commandes

Groupe de dommages	Code de dommage	Groupe de causes	Code de la cause	Groupe de solutions	Code de la solution
Z500 D250 détergent	1000 Faible dosage du produit	Z505 D3000	5500 Pas de problème trouvé	Z505 D3000	108 Opérations Optimisés

Heures de travail et coûts

Total des activités	Type d'activité	Indicateur de comptabilité	Ajouté par	Date de création
1,0	Remote Assistance Service (15min)	Non: Prêt d'usage	Kervens Sanon	07/11/2023
3,0	Heure main d'œuvre	Non: Prêt d'usage	Kervens Sanon	07/11/2023
1,0	Déplacement Zone 3	Non: Prêt d'usage	Kervens Sanon	07/11/2023
2,0	Consommables	Non: Prêt d'usage	Kervens Sanon	07/11/2023

Matériaux utilisés

Numéro d'article	Description du matériel	Quantité	Quantité	Indicateur comptabilité
DA0052	VANNE ANTIPOLLUTION DIAM 3/4	2.00	PC	Non: Prêt d'usage

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
RECU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Commentaires du technicien

Note de service	Dépannage + Visite de service : • DU3000 : - Problème : surconsommation - Action Diversey : > Contrôle : Concentration OK Température OK Th OK > Ajustement dosage produit de lavage à la demande du client • PDD : - Action Diversey : > Contrôle : Concentration OK > Remplacement de la vanne d'arrêt et venturi • QFM CHLORE : - Action Diversey : > Contrôle : Concentration OK • Autres doseurs : RAS Constatation et essaie avec Mme Severine HILZENKOPP

Signature du client

Type	Client
Signature	
Signé par	Mme Severine HILZENKOPP
Date	07/11/2023 13:17

Signature du technicien

Type	Technicien
Signature	
Signé par	M SANON Kervens
Date	07/11/2023 13:18

Avis de non-responsabilité du rapport de service

Les coordonnées que vous avez fournies sont utilisées par Diversey, pour le compte de ses sociétés du groupe et de ses filiales (ci-
Société») pour envoyer le rapport de service relatif à l'audit effectué. La Société ne surveille pas, ne vérifie pas l'exactitude, l'adéquation, la

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

validité, la fiabilité, la disponibilité ou l'exhaustivité de ces informations de contact. Il est de votre responsabilité de vous assurer que ces informations sont exactes et à jour.

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Numéro de commande SAP	000050006074
Date de création	12/01/2024

No. de service TCS 0800 801 136

Informations client

Compte	GROUPE SCOLAIRE PORT SUD	Technicien assigné	Kervens Sanon
Nom de l'adresse	GROUPE SCOLAIRE PORT SUD	Contact	
Addresse Ligne 2	CHEMIN DE L'ABREUVOIR	Téléphone	
Pays	ST YON	Adresse e-mail	
Code Postal	91650	Email du contact supplémentaire	Morgane.babe@sogeres.fr
Account Number	0002685156		

Statut de la commande

No de CDE du client	Nom de l'équipement	Numéro de serie	Numéro d'article
	21467637-D250 D 230V + Kit 5L	FR000081	F1051

Lecture du compteur

Lecture de la mesure	Date de la mesure

Analyse des commandes

Groupe de dommages	Code de dommage	Groupe de causes	Code de la cause	Groupe de solutions	Code de la solution
Z560 Divermite	6001 demande de ré-installation	Z560 Divermite	1080 Pièces internes de EQ	Z560 Divermite	100 REPARE

Heures de travail et coûts

Total des activités	Type d'activité	Indicateur de comptabilité	Ajouté par	Date de création
3,0	Heure main d'œuvre	Non: Prêt d'usage	Kervens Sanon	11/01/2024
1,0	Consommables	Non: Prêt d'usage	Kervens Sanon	11/01/2024
1,0	Déplacement zone 1	Non: Prêt d'usage	Kervens Sanon	11/01/2024
2,0	Remote Assistance Service (15min)	Non: Prêt d'usage	Kervens Sanon	11/01/2024

Matériaux utilisés

Numéro d'article	Description du matériel	Quantité	Quantité	Indicateur comptable
67117	Water Gun 100psi 1/2 BSP	1.00	SU	Non: Prêt d'usage

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Commentaires du technicien

Note de service	Dépannage : Poste De Désinfection : > Contrôle : Concentration OK Température OK Th OK > Remplacement du pistolet Autres doseurs : RAS Bilan réalisé avec Mme Sylvie Absence de signature car Mme Babe n'est pas sur site.

Signature du client

Type	Client
Signature	
Signé par	
Date	

Signature du technicien

Type	Technicien
Signature	
Signé par	M SANON Kervens
Date	12/01/2024 10:28

Avis de non-responsabilité du rapport de service

Les coordonnées que vous avez fournies sont utilisées par Diversey, pour le compte de ses sociétés du groupe et de ses filiales, («la Société») pour envoyer le rapport de service relatif à l'audit effectué. La Société ne surveille pas, ne vérifie pas l'exactitude, l'adéquation, la validité, la fiabilité, la disponibilité ou l'exhaustivité de ces informations de contact. Il est de votre responsabilité de vous assurer que ces informations sont exactes et à jour.

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Numéro de commande SAP	000017816223
Date de création	04/03/2024
No. de service TCS	0800 801 136

Informations client

Compte	SOGERES ECOLE CAMILLE MAGNIE	Technicien assigné	Kervens Sanon
Nom de l'adresse	SOGERES ECOLE CAMILLE MAGNIE SO407601	Contact	
Addresse Ligne 2	3 RUE DES ECOLES	Téléphone	621431196
Pays	BREUILLET	Adresse e-mail	
Code Postal	91650	Email du contact supplémentaire	Morgane.babe@sogeres.fr
Account Number	0002459355		

Statut de la commande

No de CDE du client	Nom de l'équipement	Numéro de serie	Numéro d'article
	21477029-D3000 C Extnl XFRM 230V 5L + Kit	777777777777777827	1218607

Lecture du compteur

Lecture de la mesure	Date de la mesure

Analyse des commandes

Groupe de dommages	Code de dommage	Groupe de causes	Code de la cause	Groupe de solutions	Code de la solution
Z505 D3000	5000 mauvais résultat	Z505 D3000	1040 Pompage mécanique	Z505 D3000	100 REPARE

Heures de travail et coûts

Total des activités	Type d'activité	Indicateur de comptabilité	Ajouté par	Date de création
1,0	Remote Assistance Service (15min)	Non: Prêt d'usage	Kervens Sanon	04/03/2024
3,0	Heure main d'œuvre	Non: Prêt d'usage	Kervens Sanon	04/03/2024
1,0	Consommables	Non: Prêt d'usage	Kervens Sanon	04/03/2024
1,0	Déplacement zone 1	Non: Prêt d'usage	Kervens Sanon	04/03/2024

Matériaux utilisés

Numéro d'article	Description du matériel	Quantité	Quantité	Indicateur comptable
D1232851	Tube 20ml T-Flex 4mm Barb x 4mm	1.00	SU	

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Commentaires du technicien

Note de service	Dépannage : D3000 : > Contrôle : Concentration OK Température OK Th OK > Remplacement de durite rinçage > Constatation : - Bouton d'amorçage du produit de rinçage manquant. - Bouton enfoncé à mon arrivée d'où le fonctionnement incessant et l'usage prématuré de la durite. > Préconisation : Ne pas utiliser le bouton d'amorçage rinçage. Bilan réalisé avec M Pascal

Signature du client

Type	Client
Signature	
Signé par	M Pascal
Date	04/03/2024 13:09

Signature du technicien

Type	Technicien
Signature	
Signé par	M SANON Kervens
Date	04/03/2024 13:09

Avis de non-responsabilité du rapport de service

Les coordonnées que vous avez fournies sont utilisées par Diversey, pour le compte de ses sociétés du groupe et de ses filiales, («la Société») pour envoyer le rapport de service relatif à l'audit effectué. La Société ne surveille pas, ne vérifie pas l'exactitude, l'adéquation, la validité, la fiabilité, la disponibilité ou l'exhaustivité de ces informations de contact. Il est de votre responsabilité de vous assurer que ces informations sont exactes et à jour.

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

IGIENAIR Grandes Cuisines Est
63 RUE D'EMERAINVILLE
77183 CROISSY BEAUBOURG
Tél : 01 85 42 03 80 / Email : contact-igce@igienair.com
Siret : 44997713100456

FICHE D'INTERVENTION

FI019342/IGC

Le 27/02/2024

Lieu d'intervention : ECOLE CAMILLE MAGNE - SO 407601 - 20 rue des Ecoles 91650 BREUILLET

Interlocuteur : Morgane BABE (06 65 51 57 49)

Horaire prévu : 20 février 2024 à 08:00

N° contrat(s) : AD/01-24/100-1839

Client : ECOLES DE BREUILLET

Adresse de l'établissement : AV SURCOUF (ECOLE LE PORT SUD) 91650 BREUILLET

-- MISE EN PROPRETE DU RESEAU D'EXTRACTION DE BUEES GRASSES --

Nature des prestations :

DEGRAISSAGE COMPLET (HOTTES + GAINES ET EXTRACTEURS)

Descriptif des prestations :

Cuisine

1 hotte centrale + 6 filtres

1 hotte four + 2 filtres (a changer)

1 évaporateur

-- MISE EN PROPRETE DES BOUCHES VMC --

Nature des prestations :

Dépoussiérage des réseaux aérauliques

Descriptif des prestations :

VMC :

WC : 6 bouches d'extraction

Agence: IGIENAIR Grandes Cuisines Est - 63 RUE D'EMERAINVILLE 77183 CROISSY BEAUBOURG - 01
Société: IGIENAIR, SAS au capital de 1 283 800,00 € - RCS Versailles - SIRET 44997713100134
- NAF 8122Z - TVA INTRA FR59449977131
Tél: +33139281000 | Email: contact@igienair.com | Site: https://www.igienair.com

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

IGIENAIR Grandes Cuisines Est
63 RUE D'EMERAINVILLE
77183 CROISSY BEAUBOURG
Tél : 01 85 42 03 80 / Email : contact-igce@igienair.com
Siret : 44997713100456

FICHE D'INTERVENTION

FI019342/IGC

Le 27/02/2024

Noms des intervenants : Yoann LEMAITRE Hassan LARGOU

Observations intervenants :

Un filtre cassé Dimension 50/40cm épaisseur 1,5cm

Commentaire chef de service pour client :

Nom du client : BABE Morgane

Signature :

PP S

Observations client :

Satisfaction client :

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

IGIENAIR Grandes Cuisines Est
63 RUE D'EMERAINVILLE
77183 CROISSY BEAUBOURG
Tél : 01 85 42 03 80 / Email : contact-igce@igienair.com
Siret : 44997713100456

FICHE D'INTERVENTION

FI019343/IGC

Le 27/02/2024

Lieu d'intervention : ECOLE PORT SUD - SO407601 - AV SURCOUF (ECOLE LE PORT SUD) 91650 BREUILLET

Interlocuteur : Morgane BABE (06 65 51 57 49)

Horaire prévu : 20 février 2024 à 10:00

N° contrat(s) : AD/01-24/100-1839

Client : ECOLES DE BREUILLET

-- MISE EN PROPRETE DU RESEAU D'EXTRACTION DE BUEES GRASSES --

Nature des prestations :

DEGRAISSAGE COMPLET (HOTTES + GAINES ET EXTRACTEURS)

Descriptif des prestations :

Cuisine

1 hotte + 6 filtres

1 hotte four + 4 filtres

1 réseau de gaines d'environ 6ml

2 trappes de visite existantes

1 extracteur situé en toit terrasse

-- MISE EN PROPRETE DES BOUCHES VMC --

Nature des prestations :

Dépoussiérage des réseaux de VMC

Descriptif des prestations :

5 bouches VMC

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

IGIENAIR Grandes Cuisines Est
63 RUE D'EMERAINVILLE
77183 CROISSY BEAUBOURG
Tél : 01 85 42 03 80 / Email : contact-igce@igienair.com
Siret : 44997713100456

FICHE D'INTERVENTION

FI019343/IGC

Le 27/02/2024

Noms des intervenants : Yoann LEMAITRE Hassan LARGOU

Observations intervenants :

Tourelle non faite Pas de technicien sur place vacance scolaire accès au toit terrasse fermé

Commentaire chef de service pour client :

Nom du client : BABE Morgane

Signature :

PPS

Observations client :

Satisfaction client :

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

IGIENAIR Ile-de-France Est
56 Bd Courcerin
Bat n°7
77183 Croissy-Beaubourg
Tél : 01 60 95 04 05 / Email : contact-ife@igienair.com
Siret : 44997713100076

FICHE D'INTERVENTION

FI027649/IGC

Le 16/04/2024

Lieu d'intervention : ECOLE PORT SUD - AV SURCOUF 91650 BREUILLET

Interlocuteur :

Horaire prévu : 16 avril 2024 à 08:30

Client : IGIENAIR GRANDES CUISINES

Adresse de l'établissement : 10 RUE DES BAUCHES 78260 ACHERES

-- FOURNITURE ET POSE D'UN NOUVEAU VARIATEUR --

Nature des prestations :

FOURNITURE ET POSE D'UN NOUVEAU VARIATEUR

Descriptif des prestations :

Fourniture et pose d'un variateur intégré hors service. Une nouvelle ligne électrique doit être tirée jusqu'au tableau.

Noms des intervenants : Mohamed Reda MALFI

Observations intervenants :

Commentaire chef de service pour client :

Nom du client : MANG Thomas

Signature :

Observations client :

Pour la signature c'est : (Mme BABE)

Satisfaction client :

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

IGIENAIR Grandes Cuisines Est
63 RUE D'EMERAINVILLE
77183 CROISSY BEAUBOURG
Tél : 01 85 42 03 80 / Email :
grandescuisines@igienair.com
Siret : 44997713100324

FICHE D'INTERVENTION

FI014856/IGC

Le 10/01/2024

Lieu d'intervention : ECOLE PORT SUD - SO407601 - AV SURCOUF (ECOLE LE PORT SUD) 91650 BREUILLET

Interlocuteur : Morgane BABE (06 65 51 57 49)

Horaire prévu : 15 janvier 2024 à 08:00

Client : ECOLES DE BREUILLET

-- TARIF DEPLACEMENT --

Nature des prestations :

DEPLACEMENT

Descriptif des prestations :

Diagnostic concernant l'extraction de la hotte plonge non fonctionnelle

-- TARIF HORAIRE --

Nature des prestations :

TARIF HORAIRE

Descriptif des prestations :

Tarif valable pour une heure de main d'œuvre comprenant un technicien qualifié réalisant un diagnostic et une réparation éventuelle de l'extracteur
cuisine hors pièces.

Dans le cas où des pièces seraient amenés être commandées, un devis complémentaire sera édité.

Agence: IGIENAIR Grandes Cuisines Est - 63 RUE D'EMERAINVILLE 77183 CROISSY BEAUBOURG - 01 85 42 03 80
Société: IGIENAIR, SAS au capital de 1 283 800,00 € - RCS Versailles - SIRET 44997713100134 - NAF 8122Z - TVA INTRA FR59449977131
Tél: +33139281000 | Email: contact@igienair.com | Site: https://www.igienair.com

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

IGIENAIR Grandes Cuisines Est
63 RUE D'EMERAINVILLE
77183 CROISSY BEAUBOURG
Tél : 01 85 42 03 80 / Email : grandescuisines@igienair.com
Siret : 44997713100324

FICHE D'INTERVENTION

FI014856/IGC

Le 10/01/2024

Noms des intervenants : . PRÊT DE MAIN D'ŒUVRE

Observations intervenants : VARIATEUR H.S

Commentaire chef de service pour client :

Nom du client :

Signature : PERICAUD

Observations client :

Satisfaction client :

- Faire un devis pour un VARIATEUR 220V (Ref (ALVENE)
et Tirer un Cable de 3 Mètres.

08h00 09h30

Agence: IGIENAIR Grandes Cuisines Est - 63 RUE D'EMERAINVILLE 77183 CROISSY BEAUBOURG - 01 85 42 03 80
Société: IGIENAIR, SAS au capital de 1 283 800,00 € - RCS Versailles - SIRET 44997713100134
- NAF 8122Z - TVA INTRA FR59449977131
Tél: +33139281000 | Email: contact@igienair.com | Site: https://www.igienair.com

Page 2/2
Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

IGIENAIR
GRANDES CUISINES

Facture	Date Facture	Client
2024040577/IGCE	16/04/2024	A002371

IGIENAIR Grandes Cuisines Est
63 RUE D'EMERAINVILLE
77183 CROISSY BEAUBOURG
Tél : 01 85 42 03 80
Email : contact-igce@igienair.com
Siret : 44997713100456

SOGERES
COMPTABILITÉ CSP 380
6 RUE DE LA REDOUTE
78043 GUYANCOURT CEDEX

Bon de commande : VS/01-24/700-3520

TVA Intracommunautaire : FR83572102176

DÉSIGNATION	QUANTITÉ	P.U HT	MONTANT HT	TVA
FOURNITURE ET POSE D'UN VARIATEUR				
ECOLE PORT SUD - SO407601 AV SURCOUF ECOLE LE PORT SUD - 91650 - BREUILLET				
- Intervention FI026563 effectuée le 16/04/24 FOURNITURE ET POSE D'UN NOUVEAU VARIATEUR	1.00	1 170,00 €	1 170,00 €	20,00%
- Intervention FI026563 effectuée le 16/04/24 Désinfection des plans de travail	1.00	45,00 €	45,00 €	20,00%
- Intervention FI026563 effectuée le 16/04/24 Participation au traitement des déchets	1.00	24,30 €	24,30 €	20,00%

En cas de retard de paiement : indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros (art. L441-6 du code du commerce)

RÈGLEMENT PAR VIREMENT
IBAN FR42 3000 2056 8400 0006 0247 B26 - BIC CRLYFRPPXXX
Aucun escompte ne sera accordé en cas de paiement comptant

Échéance le : 31/05/2024
Mode de paiement : Virement

TOTAL HT	1 239,30 €
TVA 20,00%	247,86 €
TOTAL TTC	1 487,16 €
NET À PAYER	**1 487,16 €**

Agence: IGIENAIR Grandes Cuisines Est - 63 RUE D'EMERAINVILLE 77183 CROISSY BEAUBOURG - 01 85 42 03 80
Société: IGIENAIR, SAS au capital de 1 283 800,00 € - RCS Versailles - SIRET 44997713100134
- NAF 8122Z - TVA INTRA FR59449977131
Tél: +33139261000 , Email: contact@igienair.com | Site: https://www.igienair.com

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Pôle Matériel

DEVIS - N° 24102187

Adresse de livraison	Adresse de facturation
ECOLE PORT SUD DE BREUILLET ECOLE PORT SUD CHEMIN DE L'ABREVOIR RESTAURANT SOGERES 91650 BREUILLET	SO407601 ECOLE PORT SUD DE BREUILLET SOGERES

Date	Affaire	Code Affaire	Demandeur	Votre interlocuteur
08/07/2024	CUISINE CENTRALE DE BREUILLET - N° 241855E	241855E	Morgane BABÉ	Christophe PAYET

Référence	Désignation	Qté	P.U. net HT	TOTAL HT
006626	Congélateur bahut THC-305 293 L- Blanc - Cap 1 panier L1000 P740 H950 en mm Mono 220V 0,61 kW Fournisseur: CODIGEL Réf. THC-305	1,00	562,50	562,50

Validité de l'offre : 1 mois
Garantie : 1 an pièces pour les matériels livrés - 1 an pièces et main œuvre pour les matériels livrés et installés
Contrôle à réception : Aucune réclamation ne sera prise en compte si elle ne figure pas sur le bon de transport.

	Base TVA	Tx TVA	Montant TVA
0			
1		20,00	
2		5,50	
3	562,50	20,00	112,50
4		5,50	

Total H.T.	562,50
Eco-contribution	0,00
T.V.A.	112,50
Total T.T.C.	675,00

BON POUR ACCORD

Date

Nom, cachet et signature

N° de DI :
Obligatoire pour toute commande supérieure à 500€ H.T.

249

INFORMATIONS LIVRAISON

Nom du contact du site

Date de livraison souhaitée

Tel du contact sur site

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

CODIGEL
ZAC du Petit Parc
4, rue du Grand Etang
78920 ECQUEVILLY

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

Tél : +33 1 80 83 77 00
Fax : +33 1 80 83 67 01
codigel@codigel.com
www.codigel.com

FICHE TECHNIQUE

THC-305

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES		
TYPE D'EQUIPEMENT		Congélateur Horizontal
TEMPÉRATURE DE SERVICE	AMBIANCE	16 / 43 °C
	INTÉRIEUR*	-24°C / -16°C
VOLUME BRUT | NET**		293 L | 293 L
DIMENSIONS EXTÉRIEURES		
HAUTEUR		900 mm
PROFONDEUR		730 mm
LARGUEUR		1000 mm

DIMENSIONS INTÉRIEURES	
HAUTEUR	690 mm
PROFONDEUR	500 mm
LARGUEUR	870 mm
INFO	
TYPE OUVERTURE / PORTE	Couvercle - Opaque
SURFACE D'EXPOSITION	N.A.
REVÊT. INTERNE	Aluminium Gaufré
CLASSE CLIMATIQUE DOMESTIQUE	T
CAPACITÉ DE CONGÉLATION	18

COMPOSANTS	
COMPRESSEUR	Embraco
CONDENSEUR	Fil-sur-tube
THERMOSTAT	Danfoss - Analogique
GAZ RÉFRIGÉRANT	R600a
ÉVAPORATEUR	Caché
LUMIÈRE	Lampe (1 - Facultatif)

CARACTÉRISTIQUES ÉNERGÉTIQUES	
TENSION / FREQUENCE	220-240V / 50Hz
INTENSITE	0,28 A
PUISSANCE	61 W
CONSOMMATION	0,78 kWh/24hr
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	F
NIVEAU SONORE	<55 dB
ACCESSOIRES	
PANIER	1
CAPACITÉ PANIERS	2
SÉPARATEURS	1
ÉTAGÈRES	0
VIDANGE D'EAU	Oui
THERMOSTAT	Oui - Analogique

COLISAGE	
DIMENSIONS BRUTES	
HAUTEUR	950 mm
PROFONDEUR	740 mm
LARGUEUR	1050 mm
POIDS	
NET	50 kg
BRUT	53 kg

Fiche technique A titre indicatif, sous réserve de modifications des données techniques et d'erreurs typographiques, elle ne peut être utilisée comme document contractuel.

* Température en régime permanent, dans la ligne de charge avec équipement

**Volume net et brut égal en raison de l'utilisation totale de l'équipement

CE

FRICON®
COOLING LIFE

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

CHOMETTE
DEPUIS 1880

Client Facturé

SOGERES
SA SOGERES
6 RUE DE LA REDOUTE
CSP FOURNISSEUR CP 300

78280 GUYANCOURT

FR83572102176

1 et 3,rue René Clair 91350 GRIGNY
Service Clients : 0 825 024 023

FACTURE N° : 3997806
DATE 27/09/2023
N° COMPTE 1140856
REPRESENTANT
REMY
* * * F A C T U R E * * *

SOGERES
SA SOGERES
6 RUE DE LA REDOUTE
CSP FOURNISSEUR CP 300

78280 GUYANCOURT

CODE	DESIGNATION	QTE	PU HT	TOT. LIGNE	CODE TVA
	VOTRE REF 484EDU001879 NOTRE REF 2669843 DU 27/09/2023				
CONCERNE :	1480587 SOGERES SO407601 VILLE DE BREUILLET AVE SURCOUF 91650 BREUILLET				
LIVRE A :	VILLE DE BREUILLET SOGERES RESTAURATION 91650 BREUILLET				
269973	FOURCHETTE TABLE INOX 18/0 ECO POLI STANDARD	204	0,31	63,24	03
216062	GOBELET TREMPE EMP 16CL LYON	300	0,72	216,00	03
155119	ASSIETTE COUPE 21CM HOTEL	252	1,91	481,32	03
282218	ASSIETTE CREUSE 13CM OPTIMA	204	1,73	352,92	03
093879	GOBELET COPOLYESTER 16CL TRANSP	216	3,11	671,76	03
003573	BAC COPOLY FUME GN1/1 P 20CM BANK	2	54,17	108,34	03
049430	CUILL SCE PLEINE L28CM STOP GLISSE	10	8,78	87,80	03
216064	RAMEQUIN VERRE 8,5CM LYON	300	0,84	252,00	03
159050	LEGUMIER INOX 20CM	5	7,38	36,90	03
268324	PLAT GRATIN OVALE INOX 25X17CM	5	11,55	57,75	03
268325	PLAT GRATIN OVALE INOX 33X23CM	5	20,32	101,60	03
344831	FOURCHETTE ENFANT BLANC	48	1,48	71,04	03
344832	CUILLERE ENFANT BLANC	48	1,52	72,96	03
344833	COUTEAU ENFANT BLANC	48	1,40	67,20	03
	CHEQUE 45 JOURS FDM LE 30/11/2023				

Nos factures sont payables sans escompte. Tout retard de paiement à l'échéance donnera lieu de plein droit au paiement d'une pénalité de retard dont le taux d'intérêt s'élèvera à 1% par mois. Tout retard de paiement donnera lieu également, de plein droit, au paiement d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 euros. Toute commande emporte acceptation sans réserve des conditions générales de vente, dont le Client reconnaît avoir eu communication au préalable, et qu'il a consulté en se rendant sur : **chomette.com/cgv ou en flashant le QR CODE**.

En particulier, le client reconnait avoir pris connaissance de la clause relative à la réserve de propriété, aux termes de laquelle le transfert au Client de la propriété des marchandises vendues par Chomette ne s'opère qu'à réception de la réception de leur paiement intégral.

				NET A PAYER
03	20,0000	2640,83	528,17	

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

CHOMETTE S.A.S. -Siège social:1,rue René Clair - 91350 GRIGNY - Tel: 01 69 02 55 00 - Fax: 01 69 02 56 00
S.A.S. au capital de 192.450 Euros - R.C. EVRY 424 460 889 - SIREN 424 460 889- APE 4669C - Code TVA FR 47 424 460 889

CHOMETTE - CONDITIONS GENERALES DE VENTE

PREAMBULE

Les présentes Conditions Générales de Vente (ci-après "CGV") constituent le fondement de la relation commerciale entre les parties. Toute commande passée auprès de CHOMETTE emporte adhésion sans réserve aux Conditions Générales de Vente auxquelles le Client a eu précédemment connaissance notamment par l'intermédiaire du catalogue, ou d'un devis. Elles priment, sauf acceptation expresse de CHOMETTE (désigné également sous le terme "le Vendeur"), sur toutes conditions d'achat ou autres modalités contractuelles figurant dans les documents commerciaux émanant du Client. CHOMETTE se réserve la possibilité de modifier à tout moment les présentes CGV. Toute modification est immédiatement applicable aux nouvelles commandes.

Des Conditions Générales de Vente spécifiques et distinctes sont applicables pour toutes commandes passées par le Client à partir du site Internet de CHOMETTE.

Des catégories de Clients définies objectivement peuvent faire l'objet de conditions générales de vente spécifiques. Pour ces catégories de Clients, des conditions particulières de vente définissent des tarifs qui leur sont propres et qui peuvent être différents des tarifs indicatifs mentionnés au catalogue.

Le fait que le Vendeur ne se prévale pas à un moment donné de l'une des conditions des présentes CGV ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une desdites conditions.

1 – PRODUITS / GARANTIES

Les produits peuvent être supprimés ou modifiés sans préavis, notamment en cas de modifications, suppressions, apportées par nos fournisseurs. Les photos des produits figurant dans nos catalogues ont une valeur indicative et non contractuelle. Il peut exister des variations dans les dimensions, le poids et la contenance de nos produits et ce en dépit du jaugeage qui est purement indicatif et non garanti et qu'il appartient au Client de vérifier. Sur le catalogue, les produits signalés « commande spéciale », ainsi que les articles hors catalogue, sont commandés spécialement pour le Client. Ils sont sujets à un délai de livraison supérieur aux conditions habituelles et ne font l'objet d'aucune reprise.

Sauf stipulations contraires sur le catalogue, notre garantie se limite strictement au simple remplacement de la pièce d'origine ou du produit reconnu défectueux par le fabricant. La durée de notre garantie est la même que celle pratiquée par le fabricant à notre égard.

Cette garantie exclut les avaries résultant d'une installation ou de conditions d'utilisation non conformes aux prescriptions et recommandations accompagnant chaque produit, ou d'un usage dépassant les performances prévues, ou encore, d'un manque d'entretien manifeste ou pour inadéquation du produit. En cas de réparations ou de modifications du produit effectuées par un tiers ou le Client, la garantie s'annule et devient sans effet. Cette garantie tient lieu de toute autre garantie tacite, implicite, expresse ou par effet de la loi.

2 – COMMANDES

Toute commande de produits implique, de la part du Client, l'acceptation entière et sans réserve des présentes CGV. Le montant minimum de commande est de **90€ HT.** Les commandes sont, après acceptation du Vendeur, considérées comme fermes et définitives. Les demandes de modifications, compléments, suppressions ou autres aménagements d'une commande ferme doivent faire l'objet d'un accord express de la part du Vendeur. En l'absence de cet accord, la commande initiale demeure et son montant est du.

Concernant les produits personnalisés (vaisselle, verrerie ...), les produits qui ont fait l'objet d'une commande spéciale, non proposés dans les catalogues ou le site internet, les produits fabriqués à la demande, les articles textiles personnalisés ou sur mesure, aucune annulation ne peut être acceptée et le montant de la commande est intégralement dû.

CHOMETTE dégage toute responsabilité quant aux spécifications techniques, caractéristiques et références stipulées par le Client à l'occasion de la passation de la commande, dans l'hypothèse où elles s'avéreraient inadéquates ou fausses.

3 – PRIX

Les prix sont exprimés départ des entrepôts du Vendeur, net, hors taxes et droits divers actuels ou à venir (tels que TVA et éco-contribution…), suivant le tarif en vigueur au jour de la commande. Les prix figurent sur les tarifs à disposition du Client sur le catalogue CHOMETTE de l'année civile en cours au jour de la commande. Ces tarifs sont délivrés à titre indicatif. CHOMETTE vend des produits dont les prix sont soumis à des fluctuations en cours, puisqu'ils sont **notamment** fonction des contrats passés avec les fournisseurs, de commandes spéciales **et du prix de matières premières**. CHOMETTE se réserve la possibilité de les modifier à tout moment.

Dans le catalogue, les conditions de franco, le montant de la participation aux frais de port, ainsi que tous les frais annexes qui peuvent éventuellement s'ajouter au prix de vente peuvent être mentionnés. Les factures tiennent compte de la TVA sur les prix hors taxes, au taux en vigueur au moment de la facturation. En cas de vente dans l'Union Européenne, le Client est tenu de communiquer au Vendeur son numéro de TVA intracommunautaire.

4 - REDUCTION DE PRIX

Les tarifs, conditions et barèmes de remises et ristournes sont communiqués par CHOMETTE au Client sur simple demande. Les remises, rabais, ristournes n'auront d'effet qu'après leur signature et ne peuvent pas être appliqués de manière rétroactive. Aucun escompte pour paiement anticipé n'est accordé par CHOMETTE.

5 - LIVRAISONS ET TRANSFERT DES RISQUES

5.1– Livraison

La livraison est effectuée soit par la remise matérielle directe des produits au Client, soit par la délivrance des produits à un transporteur mandaté par CHOMETTE ou par le Client. Dans le cas d'un transporteur mandaté par le Client, celui-ci reconnaît que c'est au transporteur qu'il appartient d'effectuer la livraison, CHOMETTE est réputé avoir rempli son obligation de délivrance dès lors qu'il a remis les marchandises au dit transporteur. Dans ce cas, Le Client ne dispose d'aucun recours en garantie contre le chargeur, fût-il CHOMETTE en cas de défaut de livraison. CHOMETTE se réserve la possibilité d'effectuer des livraisons partielles en cas de rupture de stock.

5.2 – Délais de livraison

Le délai de livraison indiqué sur le catalogue et/ou lors de l'enregistrement de la commande est donné à titre indicatif et n'est aucunement garanti. Tout retard dans la livraison des produits ne peut pas donner lieu au profit du Client à :

- l'allocation de dommages et intérêts,
- des retenues sur le prix,
- l'annulation de la commande.

En toute hypothèse, la livraison ne peut intervenir que si le Client est à jour de ses obligations envers CHOMETTE.

Concernant les produits personnalisés (vaisselle, verrerie ...), les produits qui ont fait l'objet d'une commande spéciale spécifique et non proposés dans les catalogues ou le site internet, les produits fabriqués à la demande, les articles textiles personnalisés ou sur mesure elles sont sujettes à un délai de livraison supérieur aux conditions habituelles.

CHOMETTE informe le Client que les ventes sont conditionnées par la disponibilité des produits chez les producteurs. En conséquence, la non-disponibilité des produits chez le producteur et l'épuisement des stocks sont des causes de résiliation partielle de la commande.

5.3 – Réclamations

Dans le cas où la livraison serait effectuée par un transporteur, CHOMETTE est réputé avoir rempli son obligation de délivrance dès lors qu'il a remis les marchandises au transporteur. Le Client ne dispose d'aucun recours en garantie contre le chargeur, fût-il CHOMETTE en cas de défaut de livraison. A réception des produits, le Client s'engage à remplir les principales obligations suivantes : **a)** Se faire présenter les documents de livraison et s'assurer que l'envoi lui est bien destiné ; **b)** Vérifier le nombre de colis et l'état des produits (vérification extérieure et vérification du contenu du colis). Si le chauffeur n'a pas le temps d'attendre que ces contrôles soient effectués, le destinataire doit notifier sur le récépissé original du transporteur : « le chauffeur ne désire pas assister au déballage » ; **c)** Accepter la livraison dès lors que les produits sont conformes à la commande (même s'il y a des dommages), en signant lisiblement le bon de livraison ou le récépissé de transport et en y ajoutant le cachet de son établissement ; **d)** En cas de dommages, formuler des réserves précises sur le récépissé original du transporteur. Sont non recevables des réserves qui ne sont pas significatives, claires et complètes : ainsi les mentions « sous réserve de déballage » ou « sous réserve de casse » n'ont aucune valeur. Il est nécessaire de dater et signer les réserves ; **e)** Confirmer ses réserves sous trois jours ouvrables par lettre recommandée adressée au transporteur.

En cas de retard de livraison imputable au Client ou en cas de refus de prendre livraison, CHOMETTE se réserve le droit de percevoir le paiement qui lui est dû à la livraison et de facturer au Client tous les frais et/ou indemnités supportés par CHOMETTE dans un tel cas.

Sans préjudice des dispositions à prendre vis-à-vis du transporteur, les réclamations sur les vices apparents ou la non-conformité des produits livrés doivent être formulées par écrit auprès de CHOMETTE dans les huit jours de la livraison desdits produits. La livraison s'entend de la signature du bon de livraison. Tout retour doit préalablement faire l'objet d'un accord formel entre CHOMETTE et le Client.

Toute réclamation du Client qui ne respecte pas cette procédure empêche le remplacement ou l'établissement de l'avoir correspondant aux produits détériorés ou manquants.

5.4 - Transfert des risques

La garde du produit et les risques y afférents (détérioration, perte, vol, destruction totale ou partielle, dommages pouvant être occasionnés par le produit, etc.) sont transférés au Client dès la remise matérielle du produit à ce dernier dans les locaux de CHOMETTE, ou dès enlèvement du produit par le transporteur mandaté par le Client.

6 - REPRISE ET RETOUR DES PRODUITS

Toute reprise de produits nécessite l'accord préalable de CHOMETTE et à condition que ces produits soient livrés depuis moins de trente (30) jours.

A tout moment CHOMETTE peut demander au Client un justificatif motivant le retour du produit.

Les produits sont retournés par le Client dans un parfait état de revente, non utilisés et restitués dans leur emballage d'origine. Ils doivent être accompagnés de tous les accessoires et documents, pochettes scellées non ouvertes, consommables non déballés et non utilisés. A défaut, le retour du Client est non conforme. Dans ce cas CHOMETTE tient les produits retournés à disposition du Client pendant 48 heures (jours ouvrés). Faute pour le Client de venir les chercher dans ce délai, le client est réputé avoir renoncé définitivement aux produits au profit de CHOMETTE. Le client ne peut prétendre à aucun dédommagement.

Sous les conditions précitées et sauf à ce que la responsabilité de CHOMETTE soit avérée, le retour des produits est à la charge et aux risques du Client.

En cas de retour de produits, expressément accepté par CHOMETTE et sous les conditions précitées, CHOMETTE établit un avoir du montant de la facture du produit retourné.

Aucune reprise ne peut avoir lieu en ce qui concerne les produits personnalisés (vaisselle, verrerie ...), les produits qui ont fait l'objet d'une commande spéciale, non proposés dans les catalogues ou le site internet, les produits fabriqués à la demande, les articles textiles déjà lavés, personnalisés ou sur mesure et les produits au mètre, les produits assortis d'une date limite d'utilisation et dépassant un délai de 30 jours avant cette date limite, les cadeaux offerts, les produits mobiliers déjà montés et les produits identifiés comme ne pouvant faire l'objet de retours.

7 – RESPONSABILITE

La responsabilité de CHOMETTE ne peut être recherchée pour un dommage, quel qu'il soit, relevant d'un usage anormal de nos produits.

La responsabilité de CHOMETTE en cas de non-exécution de l'une de ses obligations contractuelles ne peut en aucun cas, hors coût de fourniture de produits de remplacement des produits reconnus défectueux, excéder 20% du montant HT de la commande. Ce montant convenu reflète la répartition du risque et la limitation de responsabilité qui en résulte.

CHOMETTE, ne peut être tenu responsable d'un quelconque dommage spécial, indirect ou immatériel et plus généralement à toute perte de nature économique ou financière. Le Client renonce, et s'engage à faire renoncer ses assureurs, à tout recours à l'encontre du Vendeur. Le Client indemnisera et tiendra quitte CHOMETTE et ses assureurs de tout recours s'il ne respecte pas ou ne parvient pas à obtenir lesdites renonciations.

8 – FORCE MAJEURE

CHOMETTE, n'est pas tenu responsable de l'inexécution de ses obligations aux termes des présentes (à savoir les livraisons des produits ou l'exécution normale de la vente), ni de tout dommage en découlant, pour cas fortuits ou force majeure tels que définis par les cours et tribunaux français comme étant un évènement dont CHOMETTE ne peut raisonnablement avoir la maîtrise. Etant précisé que sont considérés comme cas fortuits ou de force majeure au titre des présentes CGV, sans que cette liste ne soit limitative, un incendie, une explosion, une inondation, ou catastrophe naturelle, les guerres ou actions du personnel des fabricants, fournisseurs ou sous-traitants, émeutes, épidémies, acte de terrorisme, l'interruption totale ou partielle des transports ou leur ralentissement, la pénurie de matières premières, ou de l'énergie, les incidents et accidents et toutes causes entraînant le chômage de tout ou partie du personnel des fabricants ou fournisseurs, un retard de livraison des fabricants, fournisseurs ou des sous-traitants, une mise en conformité avec de nouvelles lois ou réglementations, un embargo, évolution imprévisible du marché, rupture de stocks etc. . En ce cas, si l'événement vient à durer plus de 30 jours, CHOMETTE peut suspendre ou résilier le contrat entre les parties. La force majeure ne suspend pas le paiement des produits déjà livrés. La force majeure exclut pour le débiteur toutes pénalités de retard et autres dommages et intérêts.

9 - CONDITIONS DE RÈGLEMENT

Sauf disposition contraire, les factures sont payables comptant à réception des produits. CHOMETTE propose au Client la mise à disposition de ses factures sous format électronique dans les conditions définies par la loi. Le paiement ne peut être différé ou modifié du fait d'éventuels retards d'expédition. Aucune retenue de quelque nature que ce soit ne peut être effectuée par le Client sur les règlements destinés à CHOMETTE. CHOMETTE se réserve le droit de demander le versement d'un acompte.

Sans préjudice de la faculté, pour CHOMETTE, de faire valoir la clause de réserve de propriété stipulée dans les présentes CGV et toute autre action qu'il est en droit d'intenter, tout retard de paiement donne lieu, de plein droit et sans mise en demeure préalable, au paiement d'une pénalité de retard dont le taux d'intérêt s'élève à 1% par mois. Ces intérêts courent du lendemain de l'échéance jusqu'au paiement complet. Tout retard de paiement donne lieu également, de plein droit et sans notification préalable, au paiement d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, d'un montant de 40 euros. CHOMETTE se réserve le droit de demander au Client une indemnisation complémentaire si les frais de recouvrement effectivement engagés dépassent ce montant, sur présentation des justificatifs.

De convention expresse en sus de ce qui précède, le défaut de paiement partiel ou total, à l'échéance fixée, entraîne l'exigibilité immédiate de toutes les sommes restant dues par le Client à CHOMETTE quel que soit le mode de règlement prévu, et l'application, à titre de clause pénale, d'une indemnité égale à 10% des sommes restant dues.

En cas de non-respect des conditions de paiement figurant ci-dessus, CHOMETTE se réserve en outre le droit de suspendre la livraison des commandes en cours de la part du Client, d'annuler les éventuelles remises accordées à ce dernier, ou de refuser d'honorer les prochaines commandes sans que le Client ne puisse prétendre à une quelconque indemnité

10 - LA CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

CHOMETTE conserve la propriété des produits vendus jusqu'au paiement effectif de l'intégralité du prix en principal et accessoires. Ne constitue pas un paiement, la remise de traites acceptées ou d'autres titres créant une obligation de payer, la créance originaire de CHOMETTE subsistant avec toutes les garanties qui y sont attachées, y compris la réserve de propriété.

Le défaut de paiement à l'échéance convenue peut entraîner, dès le lendemain de ladite échéance, la revendication en nature ou en valeur des produits par CHOMETTE. La restitution par le Client devant être immédiate et lesdits produits devant être livrés aux frais, risques et périls du Client. La restitution des produits par le Client est immédiate et leur livraison est aux frais, risques et périls du Client. Ces dispositions sont notamment applicables en cas de procédure collective telle que sauvegarde, redressement ou de liquidation judiciaire. La revendication par CHOMETTE du produit impayé entraîne de plein droit la résolution de la vente, tous les frais de reprises sont supportés par le Client, sans préjudice de toute autre réclamation que CHOMETTE pourra engager.

CHOMETTE peut en outre réclamer au Client des sommes complémentaires, égales aux frais engagés dans le cadre du retrait des produits, majorées des intérêts et indemnités prévus à l'article 9.

Sauf à engager sa propre responsabilité, le Client s'engage à informer CHOMETTE, par écrit, immédiatement, de la saisie éventuelle des produits impayés ou de toute autre intervention d'un tiers. Jusqu'au paiement complet, les produits ne peuvent être transformés, donnés en gage, cédés à titre de garantie ou revendus sans l'accord préalable et express de CHOMETTE.

En cas de revente ou de transformation par le Client de nos produits restés impayés, la réserve de propriété est de plein droit transférée sur le prix desdits produits vendus et facturés par lui à sa Clientèle (sous-acquéreur). CHOMETTE dispose en ce cas du droit de notifier au sous-acquéreur sa réserve de propriété et de pratiquer toutes mesures d'exécution en vue du paiement direct des sommes lui restant dues.

11 - PROPRIETE INTELLECTUELLE

CHOMETTE conserve l'ensemble des droits de propriété industrielle et intellectuelle afférents à sa raison sociale, son nom commercial, sa marque, aux produits, photos et documentations techniques qui ne peuvent être communiqués ni exploités sans son autorisation écrite.

CHOMETTE peut être amené chez le Client, avec son accord, à photographier directement ou indirectement les produits achetés. Le Client autorise expressément et gratuitement CHOMETTE, et plus généralement toutes les sociétés du groupe E.CF auquel appartient CHOMETTE, à fixer, reproduire et communiquer au public les photographies prises. Les photographies peuvent être exploitées et utilisées directement, sous toute forme et tous supports connus et inconnus à ce jour, dans le monde entier, sans limitation de durée, intégralement ou par extraits et notamment : site web, réseau social, blog, courriel, catalogue, brochures, presse, livre, carte postale, exposition, publicité, projection publique, concours, autre. Cette exploitation et utilisation est destinée à des opérations publicitaires, d'information et de communication concernant les produits photographiés. Notamment dans le cadre de l'exploitation et de l'utilisation de ces photographies, le Client autorise les sociétés du groupe E.CF à faire figurer dans sa liste de référence Client : sa raison sociale, son nom commercial, sa marque, son logo ou son adresse, pendant la durée de la relation commerciale. Le Client peut, à tout moment, demander à CHOMETTE de faire cesser cette référence, sans justification et indemnité. En aucun cas, le Client ne peut prétendre des sociétés du groupe E.CF à une quelconque contrepartie au titre de ces photographies et de l'utilisation des données susvisées du Client.

12 – PROTECTION DES DONNEES PERSONNELLES

Dans le cadre de l'exécution des relations commerciales, CHOMETTE et le Client (les Parties) peuvent traiter des données de caractère personnel des collaborateurs de l'autre Partie. Chaque Partie s'engage, en tant que responsable de traitement, à respecter la confidentialité de ces données conformément aux obligations issues notamment de la Loi « Informatique et Libertés » n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée et du Règlement Général sur la Protection des Données n°2016-679 du 27 avril 2016.

Ainsi CHOMETTE traite les données de caractère personnel de contact dont l'identité, les coordonnées et la qualité du collaborateur du Client, dans le cadre du démarchage, de la gestion de la relation Client, la gestion du SAV, la gestion de la satisfaction Client et la gestion de la fidélisation. Chaque Partie s'engage notamment à informer ses propres collaborateurs du traitement de ses données à caractère personnel par l'autre Partie, conformément à l'article 14 du RGPD.

13- DROIT APPLICABLE ET ATTRIBUTION DE JURIDICTION

Les présentes CGV sont régies par le droit français. L'élection de domicile de CHOMETTE est faite en son siège social. Tous les litiges,

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

quelle qu'en soit la nature, sont transmis au Tribunal compétent du lieu de notre siège social auquel il est fait expressément attribution de juridiction.

SAS CHOMETTE - Capital Social: 192 450 €
RCS EVRY 424 460 889 - APE 4669C - Siège Social: 1 et 3 rue René Clair - 91350 GRIGNY

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu financier

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Financier

1. Les dépenses

1.1. Détail des méthodes comptables employées

COMPTE ANNUEL DE RÉSULTAT DE L'EXPLOITATION

- Rappelant les données présentées l'année précédente au titre du contrat en cours :

Le contrat actuel de délégation de Service Public pour la restauration collective de la commune de Breuillet a débuté le 1er juillet 2012. Il a été signé le 27 juin 2012.

- L'imputation des charges directes et indirectes :

Les charges directes :

Les charges directes sont issues d'éléments facturés, des données de la paye et d'écritures comptables, notamment concernant les immobilisations.

Le coût des matières premières est imputé directement en fonction des commandes livrées à la Cuisine de Melun, le code section permet l'affectation directe des factures transmises via l'EDI.

Le stock est valorisé au coût du dernier achat effectué pour la même référence (méthode FIFO).

Le personnel est affecté sur site en fonction de son temps de présence, le code section permet également le pointage des éléments de la paye sur le site correspondant.

Le coût des biens immobilisés est celui indiqué sur la facture du fournisseur.
Les biens immobilisés font l'objet d'une numérotation via le système informatique SAP.

Les charges sont comptabilisées sur une section spécifique selon l'architecture de la comptabilité analytique de Sogeres.

Les charges indirectes :

Le nombre de couverts est la clé de répartition notamment pour les menus parentaux, et les frais de production et de logistique de la Cuisine Centrale.
Les frais de production de la Cuisine Centrale sont réalloués sur une base fixée en début d'année pour chaque repas produit.
Cette charge est imputée directement sur les sections des sites clients (dont la commune de Breuillet).

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PRÉFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Financier

Le coût du matériel bureautique (PC et imprimantes) est réparti au nombre de postes selon leur usage.

Il n'y a pas de répartition directe de charges de structures liées à la gestion administrative par Sogeres du contrat de la commune de Breuillet ; notamment juridiques, comptables, techniques, informatiques et paye.

PRESENTATION DES METHODES ET DES ELEMENTS DE CALCUL ECONOMIQUE

Les amortissements :

Les factures fournisseurs sont saisies dans le logiciel de gestion des immobilisations.
Le logiciel constitue alors un bien investi dans la section de comptabilisation.

Chaque fin de mois, les amortissements sont calculés dans le logiciel sous la base de toutes les immobilisations présentes.

Les amortissements obtenus sont ensuite automatiquement comptabilisés par section analytique.

Les provisions pour renouvellement :

Le montant de la provision pour renouvellement est intégré au prix de vente.
Chaque fin de mois, une écriture correspondant au montant contractuel mensuel figurant au tableau de prix est comptabilisée en diminution des recettes pour constituer la provision sur la section de la commune de Breuillet.

Cette provision constitue un produit constaté d'avance, son apurement est égal au montant mensuel des amortissements des biens de renouvellement imputés auquel s'ajoutent les charges de renouvellement non amortissables.

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Financier

1.2. Engagements à incidences financières

- Avenant N°1:

L'article 13.2 concernant les pénalités est complété avec effet au 1er juillet 2012.

- Avenant N°2:

Modification du règlement de service avec effet au 1er juin 2013.

- Avenant N°3:

Ajustement de la prestation de la ville de Breuillet en accord avec son projet et le contexte réglementaire (loi EGALIM) avec effet au 1er Octobre 2020

- Avenant N°4:

Relatif à la période de confinement et période transitoire de reprise d'activité dans le cadre de la gestion de la crise sanitaire covid-19 avec effet du 16 mars au 19 juin 2020

- Avenant N°5:

Relatif à la période de confinement dans le cadre de la gestion de la crise sanitaire covid-19 du 6 au 23 avril 2021

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Financier

1.3. Détail des charges

	2023-2024	N-1
MATIERES PREMIERES	**314 976**	**299 802**
FRAIS DE PERSONNEL	**502 925**	**462 124**
Location de véhicules	15 221	16 034
Carburant	2 022	2 219
Assurances Véhicules	1 139	664
Entretien - Taxes - Vignettes - Autres	-	-
FRAIS DE TRANSPORT	**18 383**	**18 917**
Non Alimentaire & prod entretien	56 168	55 642
Petit matériel et vaisselle	921	647
MATIÈRES CONSOMMABLES	**57 089**	**56 290**
Honoraires/Etudes	3 490	1 522
Contrôles Bactériologiques	159	366
Blanchissage et location de linge	37 622	24 331
SOUS-TRAITANCE	**41 271**	**26 220**
Eau	-	5 220
Gaz	7 840	1 150
Electricité	8 400	19 200
ENERGIE	**16 240**	**25 570**
Affranchissement (Poste et Atelier du Château)	-	-
Téléphone	996	809
POSTE ET TÉLÉCOMMUNICATION	**996**	**809**
Entretien interventions	8 675	- 3 372
Location petit matériel	- 342	176
Entretien et travaux	5 786	5 112
MAINTENANCE ET ENTRETIEN	**14 119**	**1 916**
Taxes parafiscales	3 666	3 491
Assurances d'exploitation	-	-
Taxes diverses dont Organic	-	-
CVAE	14 801	13 698
ASSURANCES ET TAXES	**18 467**	**17 189**
Fournitures de bureau et tickets	783	1 100
Matériel et fournitures informatiques	-	-
FRAIS DE BUREAUX	**783**	**1 100**
Impression des menus		
Animation & décoration	816	877
AUTRES PRESTATIONS	**816**	**877**
Cuisine Centrale	106 656	106 855
FRAIS DE FONCTIONNEMENT UCP	**106 656**	**106 855**
Mise à disposition des locaux	16 938	15 366
REDEVANCES HT	**16 938**	**15 366**
Dotation Amortissements	5 262	18 886
AMORTISSEMENTS MOBILIER et IMMOBILIER	**5 262**	**18 886**
Impayés familles	18 000	18 000
PROVISION CRÉANCES DOUTEUSES	**18 000**	**18 000**
TOTAL AUTRES CHARGES D'EXPLOITATION	**315 019**	**301 762**

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Financier

1.4. Renouvellement & travaux des offices

Plan de renouvellement des équipements

Ecole Camille MAGNE - VILLE DE BREUILLET																	
REP	Qté.	DESIGNATION	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Vestiaires sanitaires Femmes / Homme																	
VS01	6	Casier à vestiaire - Existant															
VS02	1	Lave-mains mural à commande non manuelle															
VS03	1	Caniveau de sol 300 x 300															
Stockage																	
ST01	1	Rayonnage 4 niveaux - Existant															
ST02	2	Armoire froide 1300 litres positive + enregistreur températures											9 000				
ST03	1	Armoire froide 600 litres positive - Existant					2 650										
ST04	1	Pupitre - Existant															
Office																	
OF01	1	Congélateur bahut - Existant							490								
OF02	1	Four mixte 10 GN2/1 gaz Existant									12 000						
OF03	1	Hotte extraction - Existant															
	1	Adoucisseur d'eau pour four - Existant						850									
OF04	1	Table de travail adossée avec bac - Existant															
OF05	1	Lave-mains mural à commande non manuelle															
OF06	1	Hotte centrale - Existante															
OF07	2	Friteuse sur pieds - Existant					5 500										
OF08	1	Simple service gaz 2 feux avec demi plaque coup de feu - Existant								2 000							
OF09	1	Sauteuse GAZ 45 dm2 - Existant (remplacé par grillade)												3 800			
OF10	1	Four mixte gaz 20 GN1/1 à chariots															
	1	Adoucisseur d'eau pour four de type Chronométrique										850					
OF11	1	Table à flux laminaire													4 000		
OF12	1	Etagère - Existant															
OF13	1	Table de travail mobile - existant															
OF14	1	Trancheur à pain - Existant											1 600				
OF15	1	Porte sac poubelle mobile avec ouverture à pince															
Laverie																	
LA01	1	Table de tri avec TVO															
LA02	1	Table d'entrée machine à rouleaux avec bac et douchette															
LA03	1	Machine à laver à avancement automatique															
LA04	2	Hotte extraction inox spéciale laverie															
LA05	1	Table de sortie machine à rouleaux															
LA06	1	Etagère mixte à casiers															
LA07	1	Porte sac poubelle mobile avec ouverture à pince															
LA08	1	Lave-mains mural à commande non manuelle															
LA09	1	Poste de nettoyage et de désinfection															
LA10	1	Caniveau de sol 500 x 500 - hors lot															
Local déchets																	
LD01	1	Caniveau de sol 500 x 500 - hors lot															
Buanderie - Produits d'entretien																	
PE01		Armoire produits d'entretien - Existant															
PE02		Machine à laver le linge - Existant															
PE03		Machine à sécher le linge - Existant															

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Financier

Ecole Camille MAGNE - VILLE DE BREUILLET																	
REP	Qté.	DESIGNATION	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Salle à manger Elementaire																	
DI01	1	Armoire froide à chariot															
DI02	1	Meuble de distribution réfrigérée															
DI03	1	Meuble de distribution vitrocéramique															
DI04	1	Chariot à niveau constant chauffant pour assiettes															
DI05	1	Fontaine à eau réfrigérée															
DI06	1	réfrigérateur table top 180 litres - existant										200					
DI07	1	Micro onde - Existant										150					
	20	Table vague															
	100	Chaise RONDO piètement chromé															
Salle à manger Maternelle																	
DI06	1	refrigérateur table top 180 litres - existant					200										
DI07	1	Micro onde - Existant					150										
	20	Table															
	100	Chaise															
		Sous total € H.T.	0	0	0	0	8 500	850	490	2 000	12 000	1 200	10 600	3 800	4 900	0	0
		TOTAL GENERAL € H.T.	**44 340**														

Ecole PORT SUD - VILLE DE BREUILLET																	
REP	Qté.	DESIGNATION	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026
ires Femmes / Homme																	
VS01	6	Casier vestiaire - Existant															
VS02	1	Lave-mains mural - existant															
Produits d'entretien																	
PE01		Armoire produits d'entretien - Existant															
PE02		Machine à laver le linge - Existant															
PE03		Machine à sécher le linge - Existant															
des paiements																	
BU01		Bureau - Existant															
BU02		Chaises - Existant															
BU03		Armoire - Existant															
gagement																	
DE01	1	Congélateur bahut - Existant						850									
tockage																	
ST01	1	Rayonnage 4 niveaux - Existant															
ST02	2	Armoire froide1300 litres positive + enregistreur températures												9 000			
ST03	1	Armoire froide 600 litres positive - Existant							2 650								
Office																	
OF01	1	Table inox 2 bacs - Existant															
OF02	1	Table inox - Existant															
OF03	1	Poste de nettoyage et de désinfection - Existant															
OF04	1	Meuble neutre - Existant															
OF05	1	Table de préparation à température contrôlée													4 000		
OF06	1	Trancheur à pain - Existant									1 600						
OF07	1	Armoire froide à chariot - Existant															
OF08	1	Lave-mains mural - Existant															
OF09	1	Simple service gaz 4 feux - Existant										2 200					
OF10	1	Four mixte 10 GN2/1 gaz Existant								12 000							
	1	Adoucisseur d'eau pour four de type Chronométrique								850							
OF11	1	Lave-mains mural - Existant															
OF12	1	Hotte extraction - Existant															
OF13	1	Table du chef avec bac - Existant															
OF14	1	Sauteuse GAZ 45 dm2 - Existant (remplacé par grillade)							5 500								

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Financier

Ecole PORT SUD - VILLE DE BREUILLET																	
REP	**Qté.**	**DESIGNATION**	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026
OF15	2	Friteuse 15 Litres															
OF16	1	Four mixte gaz 20 GN1/1 à chariots															
	1	Adoucisseur d'eau pour four de type Chronométrique															
OF17	1	Hotte extraction - Existant															
OF18	1	Meuble neutre - Existant															
Laverie																	
LA01	1	Table d'entrée machine avec bac et TVO															
LA02	1	Chargeur d'angle															
LA03	1	Machine à laver à avancement automatique															
	1	Adoucisseur d'eau												850			
LA04	2	Hotte extraction inox spéciale laverie															
LA05	1	Table de sortie machine à rouleaux															
LA06	1	Etagère mixte à casiers															
LA07	1	Porte sac poubelle mobile avec ouverture à pince															
LA08	1	Lave-mains mural à commande non manuelle															
LA09	1	Poste de nettoyage et de désinfection - hors lot															
manger Adulte																	
		Mobilier - Existant															
nger Elementaire																	
DI01	1	Armoire froide à chariot															
DI02	1	Meuble de distribution réfrigérée															
DI03	1	Meuble de distribution vitrocéramique															
DI04	2	Chariot à niveau constant chauffant pour assiettes															
DI05	1	Fontaine à eau réfrigérée															
DI06	1	refrigérateur table top 180 litres													300		
DI07	1	Micro onde - Existant						175									
	18	Table vague															
	60	Chaise RONDO piètement chromé															
nger Maternelle																	
DI06	1	refrigérateur table top 180 litres													300		
DI07	1	Micro onde - Existant						175									
	18	Table															
	90	Chaise RONDO piètement chromé															
		Sous total € H.T.	0	0	0	0	0	1 200	8 150	12 850	1 600	2 200	3 800	9 850	4 600	0	0
		TOTAL GENERAL € H.T.	**44 250**														

Mis en ligne le 11/07/2025 Ã 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Financier

Situation du renouvellement

Période	/cvt	Nombre de repas	Provision en € HT
12-13	0,05	123 563,00	6 153,44
13-14	0,05	117 030,00	6 108,97
14-15	0,05	111 905,00	5 912,12
15-16	0,05	108 496,00	5 787,05
16-17	0,05	105 569,00	5 680,92
17-18	0,05	106 808,00	5 798,62
18-19	0,05	113 309,00	6 216,16
19-20	0,06	91 599,00	5 152,28
20-21	0,06	111 991,00	6 425,28
21-22	0,06	123 389,00	6 966,31
22-23	0,06	125 732,00	7 298,57
23-24	0,06	124 090,00	7 940,21
		TOTAL	**75 439,91**

Mis en ligne le 11/07/2025 Ã 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Financier

Renouvellement réalisé

N° Bien	Durée	Date	Désignation	Montant € H.T.	Amort	VNC
498	6	18/10/2013	TABLE INOX - ECOLE PORT SUD	1 054,00	- 1 054,00	-
741	6	06/01/2014	GRP MT R404 UNEK6213GK	470,44	- 470,44	-
742	6	06/01/2014	EVAP AIR MR100L	556,21	- 556,21	-
743	6	06/01/2014	MATERIEL DE MANUTENTION	2 242,33	- 2 242,33	-
2888	3	31/03/2015	MATERIEL DIVERS DE LAVERIE	5 400,00	- 213,48	5 186,52
2634	3	18/02/2015	DESINSECTISEUR ELECTIQUE MURAL TOURNUS	213,48	- 213,48	-
2635	3	18/02/2015	DESINSECTISEUR ELECTIQUE MURAL TOURNUS	213,48	- 5 400,00	- 5 186,52
3060	6	05/06/2015	CHARIOT A DEBARRASSER	242,90	- 242,90	-
3227	3	29/06/2015	ETAGERE MURALE PALTEAU INOX TOURNUS	110,74	- 110,74	-
3558	6	13/10/2015	ARMOIRE FROIDE A CHARIOT ODIC	4 410,60	- 4 410,60	-
6117	6	26/04/2017	ADOUCISSEUR RONDEO 2 FCE VERSION EAU FROIDE	660,76	- 660,75	0,01
7510	6	03/10/2017	CHARIOT ELECTRIQUE IMOVE PREMIUM	4 318,40	- 4 318,40	-
8794	3	24/05/2018	centrifugeuse automatique -Ejection des déchets	844,48	- 3 261,44	- 2 416,96
8890	5	24/05/2018	table de tri enfant trigo 60.3 + OPTION PESEE	3 656,00	- 844,48	2 811,52
8793	3	24/05/2018	centrifugeuse automatique -Ejection des déchets	3 261,44	- 3 656,00	- 394,56
9324	3	03/08/2018	CENTRIFUGEUSE AUTOMATIQUE *EJECTION DE DECHETS	844,48	- 844,48	-
9534	3	04/09/2018	RENOUV. MOTEUR ENTRAINEMENT S/LAVE VAISSELLE	2 117,85	- 2 055,19	62,66
13952	3	29/01/2020	VAISSELLE ET USTENSILES DE CUISINE	1 378,02	- 1 378,02	-
13975	3	12/02/2020	CHARIOT DE SERVICE INOX + PLAQUE INDUCTION ENCASTR	824,12	- 721,45	101,67
14348	3	18/02/2020	MOTEUR ELECTRIQUE CHARIOT ELECTR IMOV PREMIUM	841,15	- 612,08	229,07
14486	3	28/05/2020	VAISSELLE ET USTENSILES DE CUISINE	687,00	- 687,00	-
15039	3	02/10/2020	REMPLACEMENT MOTEUR VENTILATEUR HOTTE - PLONGE	1 150,00	- 1 150,00	-
15617	3	15/03/2021	FRITEUSE GAZ 16 LITRES	9 100,00	- 4 999,48	4 100,52
15861	3	30/06/2021	VAISSELLE ET USTENSILES DE CUISINE	500,52	- 500,52	-
17059	3	15/03/2022	DOTATION VAISSELLE ET USTENSILES CHOM SO407601	3 498,46	- 2 431,83	1 066,63
18371	6	31/03/2024	3 TABLES ET 20 CHAISES BREUILLET	4 292,18	- 896,00	3 396,18
18676		27/09/2024	DOTATION ET PETIT VAISSELLE CHOMETTE SO407601	2 640,83	- 668,63	1 972,20
19390		16/04/2024	Fourniture et pose d´un variateur	1 249,30	- 85,78	1 153,52
			TOTAL	**56 758,17**	**- 44 675,71**	**12 082,46**

SOLDE RENOUVELLEMENT **18 568,60 €**

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Financier

1.5. Redevance de mise à disposition des locaux

Article 10.5 : Redevance d'affermage
"Au Titre de l'affermage, il est demandé au fermier de verser à la commune de Breuillet une redevance forfaitaire destinée à recouvrer :

- une partie des investissements antérieurement supportés par la commune…
- la redevance d'occupation du domaine public.

Cette redevance est fixée à 13 000 HT par an
Elle devra être versée annuellement à la date anniversaire du début de la délégation de service …

Taux de révision 1/07/2023 = 1,102308

		Redevance € HT	Titres émis
Base contrat	2012-2013	13 000,00	Titre 2012
	2013-2014	13 624,00	Titre 2013/854-186
	2014-2015	13 788,85	Titre 916
	2015-2016	13 921,22	Titre 798
	2016-2017	13 964,38	Titre 2016
	2017-2018	14 088,66	Titre 895
	2018-2019	14 246,59	Titre 726
	2019-2020	14 596,78	Titre 533
	2020-2021	14 888,71	Titre 433
	2021-2022	14 944,28	Titre 624
	2022-2024	15 365,29	Titre 714
	2023-2024	**16 937,74**	Titre 775
	Cumul	**173 356,92**	

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Financier

2. Recettes

2.1. Nombre de repas

Repas

	Maternelles	Elémentaires	Adultes	ADULTES CMPSI	Domicile	ENFANTS CMPSI	Pique-niques	TOTAL
Juillet	1 616	2 381	438		394			4 829
Août	627	868	258		375			2 128
Septembre	5 033	8 147	716		339			14 245
Octobre	4 185	6 246	538		319			11 278
Novembre	4 577	7 263	692		321			12 853
Décembre	3 889	6 300	654		263			11 106
Janvier	4 345	6 803	692		289			12 129
Février	3 110	4 704	561		250			8 625
Mars	5 257	8 338	576		264			14 435
Avril	3 064	4 453	584		301			8 402
Mai	4 507	6 360	651		328			11 846
Juin	4 470	6 775	688		291			12 224
TOTAL	**44 680**	**68 628**	**7 048**	**-**	**3 734**	**-**	**-**	**124 090**

Goûters & petits déjeuners

	Goûters	Petit-Déjeuner
Juillet	2 725	
Août	1 753	
Septembre	4 924	
Octobre	4 365	
Novembre	4 542	
Décembre	3 829	
Janvier	4 635	
Février	3 501	
Mars	4 776	
Avril	3 585	
Mai	4 228	
Juin	4 690	
TOTAL	**47 553**	**-**

Mis en ligne le 11/07/2025 Ã 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Financier

Repas 23-24 / Repas 22-23 : Variation du nombre de repas

	Maternelles	Elémentaires	Adultes	Adultes CMPSI	Repas à Domicile	CMPSI	Pique-Nique	TOTAL
Juillet	195	147	- 4		- 113	- 26		199
Août	- 45	- 50	81		- 217			- 231
Septembre	- 106	- 137	66		- 248			- 415
Octobre	389	195	- 8		- 249			327
Novembre	592	801	160		- 209			1 344
Décembre	933	1 538	215		- 194			2 492
Janvier	1 728	2 693	78		- 154			4 345
Février	- 2 484	- 3 779	- 1		- 151			- 6 415
Mars	617	1 287	- 127		- 178			1 599
Avril	- 364	- 818	13		- 95			- 1 264
Mai	1 338	1 355	127		- 80			2 740
Juin	- 879	- 1 066	- 111		- 79			- 2 135
TOTAL	**1 914**	**2 166**	**489**	**-**	**- 1 957**	**- 26**		**2 586**

Goûters & Petits déjeuners : Variation

	Goûters	Petit-Déjeuner
Juillet	353	-
Août	170	-
Septembre	- 33	-
Octobre	64	-
Novembre	97	-
Décembre	335	-
Janvier	1 785	-
Février	- 2 349	-
Mars	- 92	-
Avril	- 2 932	-
Mai	616	-
Juin	- 653	-
TOTAL	**- 2 639**	**-**

Mis en ligne le 11/07/2025 Ã 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Financier

2.2. Variation du nombre des repas / contrat

Article 10.11. Réexamen des conditions financières

"…Un réexamen des conditions financières peut-être mis en œuvre :

- "variation de la fréquentation de plus ou moins 20% par rapport au nombre de référence de 118 580 repas/an, toutes catégories de convives confondues »

Nombre de couverts :

		Base contractuelle annuelle =	118 580
		Réalisé 23-24 =	**124 090**
	Ecart 20%		
Mini	94 864	Ecart :	5 510
Maxi	142 296	Ecart % :	**5%**

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Financier

2.3. Facturation

Article 10.7.2 : Calcul des transferts

a) La compensation des tarifs sociaux :

La collectivité prend en charge la différence entre les tarifs des repas facturés par le fermier auprès
des usagers et les prix unitaires des prestations,…

… A cet effet, la collectivité verse une compensation au fermier dont le montant est déterminé pour
chaque exercice comme suit :

(Nombre de repas consommés) x [(prix unitaire des repas)-(prix du repas facturé à l'usager)]

	Juillet 2023 à juin 2024		
	Repas	Prix € HT	Montant € HT
Maternelles	44 680	*9,080*	405 694
Élémentaires	68 628	*9,350*	641 672
Adultes	7 048	*10,109*	71 248
SELF	-		-
Repas à domicile	3 734	*11,515*	42 996
CMPSI	-		-
Pique-Nique			
TOTAL	**124 090**		**1 161 610**

	Juillet 2023 à juin 2024		
	Quantité	Prix € HT	Montant € HT
Goûters	47 553	*0,495*	23 539
Petit-Déjeuner		*0,976*	-
TOTAL	**47 553**		**23 539**

	TOTAL € HT
REPAS	1 161 610
Goûters & Lait	23 539
Surcoût repas PN	
	1 185 149

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Financier

	HORS TAXES			TTC		
	Montant	Encaissements Usagers	TOTAL	Montant	Encaissements Usagers	TOTAL
Juillet						
9026141921	2 122,89		2 122,89	2 240	-	2 249,65
9026141922	2 304,85		2 304,85	2 432	-	2 431,62
9026141924	11 288,20	- 4 908	6 379,99	11 909	- 5 178,16	6 730,89
9026141924	10 959,71	- 4 413	6 546,45	11 562	- 4 655,99	6 906,50
9026141925	535,49	- 267	268,41	565	- 281,77	283,17
9026141926	615,78	- 318	297,99	650	- 335,27	314,38
9026141927	7 145,53	- 1 564	5 581,12	7 539	- 1 650,45	5 888,08
9026141928	7 739,81	- 4 504	3 245,47	8 165	- 4 752,08	3 413,42
9026141936	4 536,91	- 2 958	1 579,35	4 786	- 3 120,24	1 666,21
	47 249	**- 18 933**	CORRESPOND AU QUERY	49 848	- 19 973,95	29 873,93
					-	-
Août	1 304				-	-
9026166451	1 304		1 304,06	1 376	-	1 375,78
9026166452	7 324	- 1 936	5 388,69	7 727	- 2 041,97	5 685,07
9026166453	7 352	- 4 216	3 136,83	7 757	- 4 447,52	3 309,36
9026166454	4 318	- 3 018	1 299,65	4 556	- 3 184,50	1 371,13
9026166468	4 318	- 2 861	1 457,01	4 556	- 3 018,48	1 537,15
9026180127	- 4 318	3 018	-1 299,65	- 4 556	3 184,50	- 1 371,13
	21 603	**- 9 012**	CORRESPOND AU QUERY	21 415	- 9 507,98	11 907,35
					-	-
Septembre					-	-
9026199242	55 620	- 26 368	29 252,14	58 679	- 27 818,05	30 861,01
9026199243	61 001	- 27 076	33 924,71	64 356	- 28 565,16	35 790,57
9026199244	3 420	- 1 824	1 597,31	3 609	- 1 924,38	1 685,16
9026199245	3 307	- 1 643	1 664,59	3 489	- 1 732,89	1 756,14
9026199246	482	- 217	265,08	508	- 228,62	279,66
9026199247	482	- 275	206,91	508	- 289,70	218,29
9026199248	3 690		3 689,79	3 893	-	3 892,73
9026199249	3 548		3 548,26	3 743	-	3 743,41
9026199260	3 904	- 2 613	1 290,85	4 118	- 2 756,44	1 361,85
	135 453	**- 60 014**	CORRESPOND AU QUERY	142 903	- 63 314,24	79 588,82
					-	-
Octobre					-	-
9026242220	3 265		3 265,21	3 445	-	3 444,80
9026242221	2 153		2 153,22	2 272	-	2 271,65
9026242222	20	- 13	7,65	21	- 13,26	8,07
9026242224	40 324	- 18 815	21 509,45	42 542	- 19 849,64	22 692,47
9026242224	46 741	- 20 420	26 321,54	49 312	- 21 542,95	27 769,22
9026242225	2 137	- 1 126	1 011,07	2 255	- 1 187,93	1 066,68
9026242226	2 545	- 1 300	1 245,00	2 685	- 1 371,67	1 313,48
9026242227	3 355	- 1 897	1 458,14	3 540	- 2 001,25	1 538,34
9026242228	3 364	- 1 714	1 649,93	3 549	- 1 808,49	1 740,68
9026242242	3 696	- 2 574	1 122,45	3 900	- 2 715,43	1 184,18
9026251735	3 801		3 800,98	4 010	-	4 010,03
9026251736	2 729		2 729,43	2 880	-	2 879,55
9026263108	3 673	- 2 574	1 099,42	3 875	- 2 715,43	1 159,89
9026263109	- 3 696	2 574	-1 122,45	- 3 900	2 715,43	- 1 184,18
9026288748	- 2 729		-2 729,43	- 2 880	-	- 2 879,55
9026288749	- 3 801		-3 800,98	- 4 010	-	- 4 010,03
	107 579	**- 47 858**	CORRESPOND AU QUERY	113 496	- 50 490,62	63 005,26
					-	-
Novembre					-	-
9026280873	49 103	- 24 476	25 626,44	51 803	- 24 767,34	27 035,89
9026280874	56 920	- 24 967	31 953,31	60 051	- 26 340,24	33 710,74
9026280875	2 097	- 1 245	851,89	2 212	- 1 313,22	898,74
9026280876	2 187	- 1 202	984,88	2 307	- 1 268,02	1 039,05
9026280877	714	- 407	306,82	754	- 429,87	324,70
9026280878	696	- 465	241,29	734	- 490,11	244,01
9026280879	3 488		3 487,61	3 679	-	3 679,43
9026280880	1 082	- 47	1 034,66	1 141	-	1 141,15
9026288758	3 696	- 2 616	1 080,60	3 900	-	[illegible]
9026555508	3 508		3 507,83	3 701	-	[illegible]
9026555509	- 1 082		-1 081,66	- 1 141	-	- 1 141,15
	122 408	**- 54 425**	CORRESPOND AU QUERY	129 141	- 57 417,96	71 722,77

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Financier

	HORS TAXES			TTC		
	Montant	Encaissements Usagers	TOTAL	Montant	Encaissements Usagers	TOTAL
Décembre					-	-
9026316131	3 316		3 315,76	3 498	-	3 498,13
9026316132	3 296		3 295,53	3 477	-	3 476,78
9026316133	42 504	- 20 198	22 305,62	44 842	- 21 309,20	24 532,43
9026316134	48 095	- 21 016	27 078,57	50 740	- 22 172,09	28 567,89
9026316135	2 397	- 1 160	1 246,59	2 529	- 1 224,03	1 304,60
9026316136	575	- 351	224,39	607	- 369,86	246,73
9026316137	1 967	- 949	1 018,25	2 075	- 1 000,99	1 074,25
9026316138	575	- 227	348,21	607	- 249,24	367,36
9026316158	3 028	- 2 263	765,67	3 195	- 2 387,24	807,78
	105 752	- 46 164	CORRESPOND AU QUERY	111 569	- 48 702,64	62 865,96
					-	-
Janvier					-	-
9026348163	3 498		3 497,71	3 690	-	3 690,08
9026348164	3 498		3 497,71	3 690	-	3 690,08
9026348165	45 005	- 21 241	24 763,96	47 481	- 22 409,56	25 070,98
9026348166	51 912	- 22 526	29 386,90	54 768	- 24 764,42	31 003,18
9026348167	3 097	- 1 373	1 724,34	3 267	- 1 448,80	1 818,12
9026348168	2 495	- 1 603	891,95	2 633	- 1 691,51	941,01
9026348169	1 432	- 848	584,24	1 511	- 894,45	616,37
9026348170	1 413		1 413,36	1 491	-	1 491,09
9026348173	3 328	- 2 559	769,30	3 511	- 2 699,26	811,61
9026354731	1 413	- 648	765,51	1 491	- 683,48	807,61
9026354732	- 1 413		-1 413,36	- 1 491	-	- 1 491,09
9026354749	3 328	- 2 369	958,87	3 511	- 2 499,26	1 011,61
9026354750	- 3 328	2 559	-769,30	- 3 511	2 699,26	- 811,61
	115 678	- 50 608	CORRESPOND AU QUERY	122 041	- 53 391,49	68 649,05
					-	-
Février					-	-
9026391420	2 861		2 860,85	3 018	-	3 018,20
9026391421	2 810		2 810,30	2 965	-	2 964,87
9026391422	28 954	- 13 526	15 427,66	30 547	- 14 270,38	16 276,18
9026391424	33 773	- 14 568	19 204,75	35 631	- 15 369,76	20 261,01
9026391424	1 456	- 801	655,87	1 537	- 844,63	691,94
9026391425	1 473	- 733	740,19	1 554	- 772,98	780,90
9026391426	4 157	- 2 130	2 026,89	4 386	- 2 247,64	2 138,37
9026391427	4 140	- 1 982	2 157,69	4 368	- 2 091,53	2 276,36
9026391439	2 879	- 2 137	741,62	3 037	- 2 254,67	782,41
	82 504	- 35 878	CORRESPOND AU QUERY	87 042	- 37 851,59	49 190,24
					-	-
Mars					-	-
9026427748	2 396		2 395,83	2 528	-	2 527,60
9026427749	3 427	- 47	3 379,95	3 615	- 49,59	3 565,85
9026427750	56 777	- 26 656	30 120,59	59 900	- 28 122,33	31 777,22
9026427751	64 988	- 27 839	37 149,31	68 562	- 29 369,74	39 192,52
9026427752	2 857	- 1 532	1 324,48	3 014	- 1 616,51	1 397,33
9026427753	3 002	- 1 521	1 481,40	3 167	- 1 604,32	1 562,88
9026427754		- 59	-58,52	-	- 61,74	- 61,74
9026427763	3 040	- 2 315	724,88	3 207	- 2 442,41	764,75
9026553544	65 422		65 422,36	69 021	-	69 020,59
9026553545	- 64 988		-64 987,93	- 68 562	-	- 68 562,27
	136 921	- 59 968	CORRESPOND AU QUERY	144 451	- 63 266,64	81 184,73

Mis en ligne le 11/07/2025 Ã 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Financier

	HORS TAXES			TTC		
	Montant	Encaissements Usagers	TOTAL	Montant	Encaissements Usagers	TOTAL
Avril						
9026460115	2 942		2 941,72	3 104	-	3 103,51
9026460116	2 962		2 961,94	3 125	-	3 124,85
9026460117	27 721	- 12 808	14 912,68	29 245	- 13 512,44	15 732,88
9026460118	32 336	- 14 076	18 259,85	34 115	- 14 850,60	19 264,14
9026460119	1 458	- 815	642,39	1 538	- 860,04	677,72
9026460120	1 588	- 710	877,55	1 675	- 749,57	925,82
9026460121	4 074	- 2 058	2 015,92	4 298	- 2 170,96	2 126,80
9026460122	4 055	- 1 960	2 094,80	4 278	- 2 068,01	2 210,01
9026460130	3 466	- 2 682	783,57	3 657	- 2 829,98	826,67
	80 601	- **35 111**	CORRESPOND AU QUERY	**85 034**	- 37 041,60	47 992,39
Mai					-	-
9026496691	3 164		3 164,12	3 338	-	3 338,15
9026496692	3 417		3 416,85	3 605	-	3 604,78
9026496693	44 835	- 20 781	24 053,43	47 301	- 21 924,39	25 376,37
9026496694	53 693	- 24 362	30 330,26	56 646	- 24 647,16	31 998,42
9026496695	1 444	- 765	678,95	1 524	- 807,42	716,29
9026496696	2 620	- 848	1 771,74	2 764	- 894,68	1 869,19
9026496697	- 109	- 20	-128,60	- 115	- 20,72	- 135,67
9026496716	3 777	- 2 780	997,24	3 985	- 2 932,56	1 052,09
9026506856	3 777	- 2 713	1 063,59	3 985	- 2 862,56	1 122,09
9026506857	- 3 777	2 780	-997,24	- 3 985	2 932,56	- 1 052,09
9026509759	3 777	- 2 846	930,70	3 985	- 3 002,76	981,89
9026509760	- 3 777	2 713	-1 063,59	- 3 985	2 862,56	- 1 122,09
	112 840	- **48 624**	CORRESPOND AU QUERY	**119 047**	- 51 297,14	67 749,41
					-	-
Juin					-	-
9026536245	47893,13-	22 142	25 750,85	50 527	- 24 360,11	27 167,15
9026536246	52774,33-	24 009	29 765,33	55 677	- 24 274,50	31 402,42
9026536247	2988,45-	1 382	1 606,60	3 153	- 1 457,85	1 694,96
9026536248	2599,5-	1 496	1 103,71	2 742	- 1 578,06	1 164,41
9026536249	3598,81		3 598,81	3 797	-	3 796,74
9026536250	3356,19		3 356,19	3 541	-	3 540,78
9026536265	3349,41-	2 496	853,46	3 534	- 2 633,24	900,40
	116 560	- 50 525	CORRESPOND AU QUERY	122 971	- 53 303,74	69 666,87

TOTAL FACTURATION	**1 185 149**	**- 517 118**	**1 248 956**	**- 545 560**
NET A PAYER PAR LA COMMUNE DE BREUILLET =	**668 031**		**703 397**	
ECART DE FACTURATION =	*0*		*0*	

TOTAL HT	*1 185 149*	*TOTAL TTC*	*1 248 956*
PART FAMILLE HT	*-517 118*	*PART FAMILLE TTC*	*-545 560*
PART COMMUNALE HT	*668 031*	*PART COMMUNALE TTC*	*703 397*

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Financier

2.4. Encaissements usagers - SITUATION DES IMPAYÉS

Groupe de facturation SCOLAIRE + PORTAGE +COMMUNAUX

Périodes de Facturation	FACTURÉ	ENCAISSÉ	MONTANT DES IMPAYES	
juil-23	19 969,42 €	19 517,84 €	451,58 €	2,26%
août-23	9 487,32 €	9 290,48 €	196,84 €	2,07%
sept-23	63 075,19 €	61 149,69 €	1 925,50 €	3,05%
oct-23	50 702,69 €	48 721,53 €	1 981,16 €	3,91%
nov-23	57 410,22 €	55 145,96 €	2 264,26 €	3,94%
déc-23	48 344,84 €	46 481,76 €	1 863,08 €	3,85%
janv-24	53 454,36 €	51 180,69 €	2 273,67 €	4,25%
févr-24	37 724,01 €	36 110,69 €	1 613,32 €	4,28%
mars-24	62 762,99 €	58 786,80 €	3 976,19 €	6,34%
avr-24	36 947,12 €	35 210,06 €	1 737,06 €	4,70%
mai-24	51 454,17 €	47 666,35 €	3 787,82 €	7,36%
juin-24	53 336,15 €	44 826,93 €	8 509,22 €	15,95%
TOTAUX	**544 668,48 €**	**514 088,78 €**	**30 579,70 €**	**5,61%**

Groupe de facturation ADULTES ANIMATEURS

Périodes de Facturation	FACTURÉ	ENCAISSÉ	MONTANT DES IMPAYES
juil-23	-	-	-
août-23	-	-	-
sept-23	-	-	-
oct-23	-	-	-
nov-23	-	-	-
déc-23	-	-	-
janv-24	-	-	-
févr-24	-	-	-
mars-24	-	-	-
avr-24	-	-	-
mai-24	-	-	-
juin-24	-	-	-
TOTAUX	**0,00 €**	**0,00 €**	**0,00 €**

Montant des impayés arrêté au 19/09/2024
30 579,70 €

SYNTHESE GLOBALE 2023/2024	**544 668,48 €**	**514 088,78 €**	**30 579,70 €**	**5,61%**
Rappel 2022/2023	489 930,11	455 362,72	34 567,39	7,06%
Rappel 2021/2022	464 763,25	437 723,64	27 039,61	5,82%
Rappel 2020/2021	482 926,36	416 715,57	66 210,79	13,71%
Rappel 2019/2020	394 781,62	371 635,82	23 145,80	5,86%
Rappel 2018/2019	485 131,52	468 027,99	17 103,53	3,53%
Rappel 2017/2018	470 236,93	451 249,09	18 987,84	4,04%
Rappel 2016/2017	472 355,67	449 438,79	22 916,88	4,85%
Rappel 2015/2016	474 265,70	441 859,12	32 406,58	6,83%
Rappel 2014/2015	470 128,90	423 671,29	46 457,61	9,88%

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Financier

3. Prix des repas

3.1. Prix de facturation

Bordereau de prix unitaire

	Repas maternels	Repas élémentaires	Repas adultes	Portage à domicile
Total unitaire HT	**6,7966 €**	**6,9633 €**	**7,5070 €**	**8,8391 €**

	Suppléments commensaux € HT
Café	0,3000
Boisson	0,4500
Forfait café + boisson	0,7500

Tarification unitaire HT des prestations suivantes	Repas maternels € HT
Pique-nique	6,7966
Repas froid	6,7966
Goûter	0,3800
Petits déjeuner	0,7490
PAI (Plan Alimentaire Individualisé)	7,1378
Briquette de lait	0,3000
Grillade	6,7966

Tarification unitaire HT des prestations suivantes	Repas élémentaires € HT
Pique-nique	6,9633
Repas froid	6,9633
Goûter	0,3800
Petits déjeuner	0,7490
PAI (Plan Alimentaire Individualisé)	7,1378
Briquette de lait	0,3000
Grillade	6,9633

Nettoyage d'une seule salle en cas d'utilisation par la municipalité

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Financier

Prix de facturation

Taux de révision 1/07/2023 = 1,1023

	BPU	**Prix € HT**
Maternelles	9,080	**9,080**
Elémentaires	9,350	**9,350**
Adultes	10,109	**10,109**
Repas à domicile	11,515	**11,515**
Repas livrés Enfants		
	-	**-**
Goûters	0,495	**0,495**
Petits déjeuner	0,976	**0,976**
Piques Niques	9,350	**9,350**

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Financier

3.2. Révision des prix

Article 10.4. Formule de révision des prix

"A la fin de chaque exercice, les formules de révision ci-dessous sont employées pour le calcul des prix unitaires des repas, des prestations annexes, du montant de la redevance et des acomptes provisionnels applicables à l'exercice suivant."

"… la première révision contractuelle annuelle des prix interviendra le 1er septembre 2013."

Révision au 1er juillet 2023= 0,50 x (121,75/109,75) + 0,50 x (134,5/122,80)

Taux de révision = 1,1023

La formule de révision des prix est la suivante :

$$P = \times P_0 \times \left[(a) \frac{\text{INDICE 1}}{\text{INDICE 1}_0} + (b) \times \frac{\text{INDICE 2}}{\text{INDICE 2}_0} \right]$$

P = Prix unitaire révisé

P0 = Prix unitaire actuel de facturation

Indice 1 = Moyenne des 12 derniers mois connus à la date de révision de l'indice « Prix à la consommation Alimentation (hors tabac) » publié sur le site internet de l'INSEE sous l'Identifiant n°0641248

Indice 2 = Dernier indice connu à la date de révision de l'indice « Salaires, revenus et charges sociales – Coût du Travail – Indices du coût horaire du travail révisé – Tous Salariés (ICHTrev-TS) – Indices mensuels – Hébergement et restauration » publié sur le site internet de l'INSEE sous l'Identifiant n° 1565191

I1o = Valeur de Indice 1 lors de la précédente révision,
I2o = Valeur de Indice 2 lors de la précédente révision.

Lors de la première révision des prix intervenant le 1er septembre 2012, les valeurs de I1o et I2o seront celles du mois de février 2011.

(a)=0.50

(b)=0.50

Pour la mise en œuvre de cette formule, les calculs intermédiaires et finaux seront effectués avec au maximum quatre décimales. Pour chacun de ces calculs, les arrondis seront traités de la façon suivante :

- si la cinquième décimale est comprise entre 0 et 5, la quatrième décimale est inchangée (arrondi par défaut)
- si la cinquième décimale est strictement supérieure à 5, la quatrième décimale est augmentée d'une unité (arrondi par excès).

Mis en ligne le 11/07/2025 à 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Financier

4. Compte de résultat

4.1. Compte d'exploitation

(en euros HT)			*Ecart*	
	2023-2024	2022-2023	*Valeur*	*%*
Repas Maternelles	**44 680**	42 766	1 914	4%
Repas Elémentaires	**68 628**	66 462	2 166	3%
Repas Adultes	**7 048**	6 559	489	7%
Repas Portage à domicile	**3 734**	5 691	- 1 957	- 34%
CMPSI	**-**	26	- 26	- 100%
Repas Goûters	**47 553**	50 192	- 2 639	-5%
Repas Petits Déjeuner	-	-	-	
Piques Niques	-	-	-	
NOMBRE DE REPAS & GOUTERS	**171 643**	171 696	**- 53**	**0%**
C.A. Maternelles	**405 694**	352 264	53 431	15%
C.A. Elémentaires	**641 672**	563 731	77 941	14%
C.A. Adultes	**71 248**	60 159	11 089	18%
C.A. Portage à domicile	**42 996**	59 448	- 16 453	- 28%
C.A. Goûters	**23 539**	22 536	1 003	4%
C.A. Petits Déjeuner	-	-	-	-
C.A. Piques Niques	-	-	-	-
C.A. Enfants CMPSI	-	137	-137	*-100%*
C.A. Denrées	-	-	-	-
CHIFFRE D'AFFAIRES	**1 185 149**	1 058 275	**126 874**	**12%**
Matières Premières	**314 976**	299 802	15 174	5,1%
Frais de Personnel	**502 925**	462 124	40 801	9%
Frais de transport	**18 383**	18 917	- 535	- 3%
Non-Alimentaire	**57 089**	56 290	800	1%
Sous-Traitance	**41 271**	26 220	15 051	57%
Energie	**16 240**	25 570	- 9 330	- 36%
Affranchissement et Téléphone	**996**	809	187	23%
Maintenance matériel & immobilier	**14 119**	1 916	12 203	637%
Assurances et Taxes	**18 467**	17 189	1 277	7%
Frais de bureau informatique	**783**	1 100	- 317	- 29%
Menus parentaux/animations	**816**	877	- 61	- 7%
Frais Cuisine Centrale / repas	**106 656**	106 855	- 199	0%
Redevance mise à disposition	**16 938**	15 365	1 572	10%
Dotations aux amortissements	**5 262**	18 886	- 13 624	- 72%
Provision impayés familles	**18 000**	18 000	-	-
CHARGES D'EXPLOITATION	**1 132 920**	1 069 920	**63 000**	**6%**
RESULTAT D'EXPLOITATION	**52 229**	- 11 645	**63 873**	**- 549%**

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Financier

4.2. Matrice prix : tableau offre / prix contrat

BASE CONTRAT	Prix unitaire des repas / Format offre			
	Repas maternels	Repas élémentaires	Repas adultes	Portage à domicile
Effectif annuel de référence	37 000	67 000	10 200	4 380
Fourniture de repas liaison froide - coût repas livré depuis la cuisine centrale (A)	**3,0026 €**	**3,2363 €**	**3,7800 €**	**4,7911 €**
Denrées	1,7428 €	1,9765 €	2,5202 €	3,0273 €
Frais de personnel cuisine centrale	0,7177 €	0,7177 €	0,7177 €	0,7177 €
Frais de fonctionnement cuisine centrale	0,3215 €	0,3215 €	0,3215 €	0,3215 €
Conditionnement	0,0771 €	0,0771 €	0,0771 €	0,5811 €
Transport	0,1436 €	0,1436 €	0,1436 €	0,1436 €
Prestation de service restauration sur les offices villes (B)	**2,8201 €**	**2,7531 €**	**2,7531 €**	**3,9463 €**
Frais de main d'œuvre	1,7661 €	1,7661 €	1,7661 €	0,1133 €
Frais de fonctionnement	0,2580 €	0,1910 €	0,1910 €	0,1910 €
Fluides	0,0595 €	0,0595 €	0,0595 €	0,0595 €
Frais de gestion et encaissement	0,2384 €	0,2384 €	0,2384 €	0,2384 €
Frais de siège	0,1930 €	0,1930 €	0,1930 €	0,1930 €
Rémunération	0,1566 €	0,1566 €	0,1566 €	0,1566 €
Maintenance et entretien	0,0804 €	0,0804 €	0,0804 €	0,0804 €
Assurances	0,0183 €	0,0183 €	0,0183 €	0,0183 €
Transports	/	/	/	2,8460 €
Renouvellement des équipements	0,0498 €	0,0498 €	0,0498 €	0,0498 €
Amortissement annuel des investissements (C)	**0,8721 €**	**0,8721 €**	**0,8721 €**	
Redevance d'affermage (D)	**0,1017 €**	**0,1017 €**	**0,1017 €**	**0,1017 €**
Total unitaire HT (A + B +C + D)	**6,7966 €**	**6,9633 €**	**7,5070 €**	**8,8391 €**

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Financier

Taux de révision au 1er juillet 2023=		1,1023		
		Prix unitaire des repas / Format offre		
	Repas maternels	Repas élémentaires	Repas adultes	Portage à domicile
Effectif annuel de référence	37 000	67 000	10 200	4 380
Fourniture de repas liaison froide - coût repas livré depuis la cuisine centrale (A)	**4,1521 €**	**4,5097 €**	**5,2687 €**	**6,2536 €**
Denrées	2,6283 €	2,9858 €	3,7448 €	3,9592 €
Frais de personnel cuisine centrale	0,9352 €	0,9352 €	0,9352 €	0,9352 €
Frais de fonctionnement cuisine centrale	0,4189 €	0,4189 €	0,4189 €	0,4189 €
Conditionnement	0,1009 €	0,1009 €	0,1009 €	0,7565 €
Transport	0,1868 €	0,1868 €	0,1868 €	0,1868 €
Prestation de service restauration sur les offices villes (B)	**3,6738 €**	**3,5866 €**	**3,5866 €**	**5,1438 €**
Frais de main d'œuvre	2,2999 €	2,3010 €	2,3010 €	0,1496 €
Frais de fonctionnement	0,3365 €	0,2483 €	0,2483 €	0,2483 €
Fluides	0,0789 €	0,0789 €	0,0789 €	0,0789 €
Frais de gestion et encaissement	0,3110 €	0,3110 €	0,3110 €	0,3110 €
Frais de siège	0,2506 €	0,2506 €	0,2506 €	0,2506 €
Rémunération	0,2042 €	0,2042 €	0,2042 €	0,2042 €
Maintenance et entretien	0,1044 €	0,1044 €	0,1044 €	0,1044 €
Assurances	0,0244 €	0,0244 €	0,0244 €	0,0244 €
Transports				3,7085 €
Renouvellement des équipements	0,0638 €	0,0638 €	0,0638 €	0,0638 €
Amortissement annuel des investissements (C)	**1,1360 €**	**1,1360 €**	**1,1360 €**	
Redevance d'affermage (D)	**0,1180 €**	**0,1180 €**	**0,1180 €**	**0,1180 €**
Total unitaire HT (A + B +C + D)	**9,080 €**	**9,350 €**	**10,109 €**	**11,515 €**

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Financier

	Base contractuelle des repas				
	Repas maternels	Repas élémentaires	Repas adultes	Portage à domicile	Base contrat
Effectif annuel de référence	37 000	67 000	10 200	4 380	118 580
Fourniture de repas liaison froide - coût repas livré depuis la cuisine centrale (A)	**153 629**	**302 148**	**53 740**	**26 887**	**536 405**
Denrées	97 246	200 048	38 197	17 341	352 832
Frais de personnel cuisine centrale	34 604	62 661	9 539	4 096	110 900
Frais de fonctionnement cuisine centrale	15 499	28 065	4 273	1 835	49 671
Conditionnement	3 735	6 764	1 030	3 314	14 842
Transport	6 912	12 517	1 906	818	22 153
Prestation de service restauration sur les offices villes (B)	**135 930**	**240 304**	**36 584**	**22 530**	**435 347**
Frais de main d'œuvre	85 098	154 165	23 470	655	263 387
Frais de fonctionnement	12 450	16 637	2 533	1 088	32 708
Fluides	2 919	5 287	805	346	9 356
Frais de gestion et encaissement	11 506	20 835	3 172	1 362	36 875
Frais de siège	9 273	16 793	2 556	1 098	29 720
Rémunération	7 556	13 683	2 083	894	24 216
Maintenance et entretien	3 864	6 997	1 065	457	12 383
Assurances	902	1 633	249	107	2 889
Transports				16 243	16 243
Renouvellement des équipements	2 361	4 276	651	280	7 568
Amortissement annuel des investissements (C)	**42 031**	**76 110**	**11 587**		**129 729**
Redevance d'affermage (D)	**4 366**	**7 906**	**1 204**	**517**	**13 993**
Total unitaire HT (A + B +C + D)	**335 957**	**626 469**	**103 115**	**49 934**	**1 115 474**

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

Compte-rendu Financier

	Repas Réel Juillet 2023 - Juin 2024					
	Repas maternels	Repas élémentaires	Repas adultes	Portage à domicile	Pique-Niques	23-24
Effectif annuel de référence	44 680	68 628	7 048	3 734		124 090
Fourniture de repas liaison froide - coût repas livré depuis la cuisine centrale (A)	**177 344**	**299 466**	**34 500**	**35 166**		**546 476**
Denrées	112 400	198 442	24 562	22 532		357 936
Frais de personnel cuisine centrale	39 996	62 158	6 134	5 322		113 611
Frais de fonctionnement cuisine centrale	17 914	27 840	2 747	2 384		50 885
Conditionnement	4 317	6 709	662	4 305		15 994
Transport	7 989	12 416	1 225	1 063		22 694
Prestation de service restauration sur les offices villes (B)	**157 113**	**238 374**	**23 525**	**29 273**		**448 285**
Frais de main d'œuvre	98 359	152 927	15 092	852		267 229
Frais de fonctionnement	14 391	16 503	1 629	1 413		33 936
Fluides	3 374	5 244	518	449		9 585
Frais de gestion et encaissement	13 299	20 668	2 040	1 770		37 776
Frais de siège	10 719	16 658	1 644	1 426		30 447
Rémunération	8 734	13 573	1 339	1 162		24 808
Maintenance et entretien	4 466	6 941	685	594		12 686
Assurances	1 042	1 619	160	139		2 960
Transports				21 105		21 105
Renouvellement des équipements	2 729	4 242	419	363		7 753
Amortissement annuel des investissements (C)	**48 581**	**75 499**	**7 451**			**131 531**
Redevance d'affermage (D)	**5 462**	**7 909**	**803**	**441**		**14 615**
Total unitaire HT (A + B +C + D)	**388 311**	**621 438**	**66 307**	**64 880**		**1 140 936**

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE

"LA PASSION DANS TOUTES NOS RECETTES"

sOgeres

6 rue de la Redoute – CPH124 – 78043 GUYANCOURT

Mis en ligne le 11/07/2025 À 16h10
REÇU EN PREFECTURE
le 10/07/2025
Application agréée E-legalite.com
21_RP-091-219101052-20250703-2025IV08-DE