



TERRES DE
CUISINE

Faisons bouger
la cantine!



TERRESCUISINE.FR

Suivez-nous et partagez
l'expérience Terres de Cuisine!



La "cantuche" c'est fini ! Place à ma cantine engagée

Et si cantine rimait avec plaisir, jeu, découverte, apprentissage et bons souvenirs ?

Une offre de restauration pensée pour les enfants.

Avec une cuisine maison adaptée à leur goût, à base de bons produits sains et majoritairement locaux.

Un environnement agréable et une qualité de service valorisant le moment du repas comme une véritable expérience de vie.

Ensemble, faisons bouger la cantine !

Florence et Jérôme



Actionnariat familial



29 m€ de CA
Fiers de payer nos impôts en France !



+ de 270 collaborateurs engagés



Les enfants de 3 à 10 ans

Depuis 1972 Terres de Cuisine est une entreprise régionale indépendante impliquée dans le tissu économique local.



Nos prestations :

- La livraison de repas à partir de nos propres ateliers culinaires
- La cuisine faite sur place avec nos équipes

LES DIRIGEANTS :
FLORENCE BONAMY
& JÉRÔME PARNISARI

FONDATEUR:
STÉPHANE BONAMY

Notre ancrage local

Notre force, savoir s'ancrer dans différents terroirs en valorisant les partenaires locaux



Nos ateliers culinaires à proximité

13 ATELIER PROVENCE
ROGNONAS
AGRÉMENT : 13.083.100

04 ATELIER HAUTE-PROVENCE
MANOSQUE
AGRÉMENT : 04.112.011

83 ATELIER MEDITERRANEE
SIX-FOURS-LES-PLAGES
AGRÉMENT : 83.129.252

30 ATELIER CEVENNES
ALÈS
AGRÉMENT : 30.007.010

26 ATELIER RHÔNE-ISERE
ROMANS-SUR-ISERE
AGRÉMENT : 26.281.002



Rencontrez nos producteurs locaux sur notre chaîne Youtube !



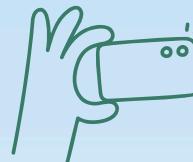
Tous les pourcentages sont en valeur d'achat HT



NOS PARTENAIRES LOCAUX ET RÉGIONAUX

30 À 45%
DE PRODUITS LOCAUX
DANS NOTRE OFFRE ALIMENTAIRE

70% À MINIMA
D'ORIGINE FRANCE



Flashez les QR codes et rencontrez les !



OLIVIER

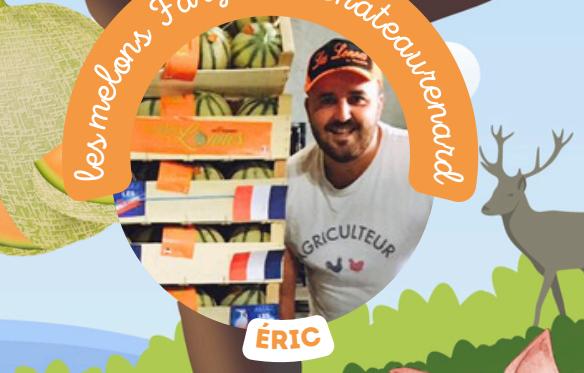


ROMAIN



Meuuuh !





Une cuisine pour les enfants

NOS RECETTES MAISON ET DE SAISON SONT ADAPTÉES
AU GOÛT DES ENFANTS ET CUISINÉES PAR NOS CHEFS

Nos carottes râpées



Nos omelettes soufflées



Nos purées de pommes de terre fraîches



Nos moulinés de légumes frais



Nos pâtisseries sucrées salées maison



Les fromages à la coupe



Nos salades pré-assaisonnées sur nos ateliers



Nos plats végétariens



Nos plats complets

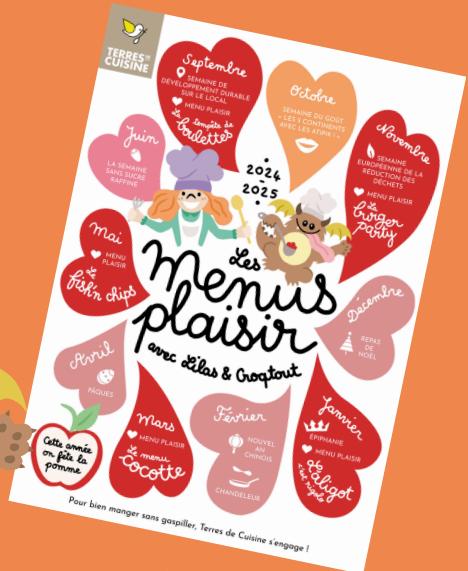


Nos sauces maison



Nos animations et menus à thème

TOUTE L'ANNÉE DES MENUS FESTIFS AXÉS SUR LE PLAISIR ET LA DÉCOUVERTE



NOS ANIMATEURS SENSIBILISENT LES CONVIVES

sur l'alimentation et l'environnement



Nos offres alimentaires éligibles Agrimer

EGALIM 30

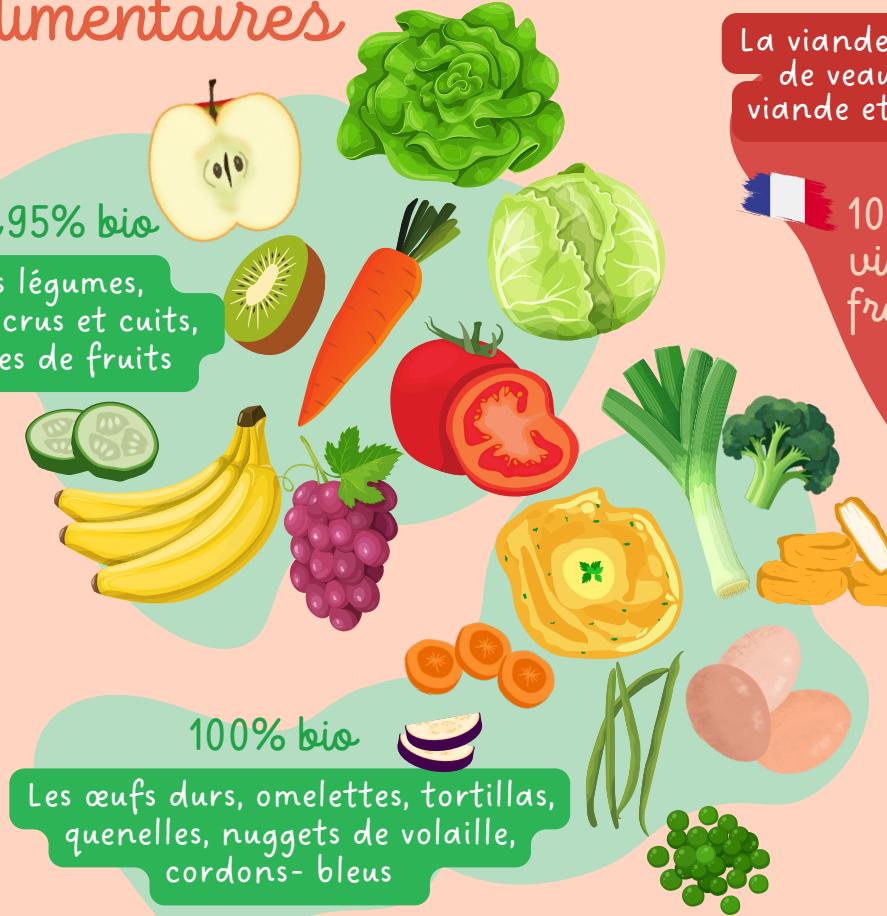
**30% DE BIO
+ 20% DE DURABLES***

*LABELS SIQO, HVE. AUTRES PERFORMANCES ET EXTERNALITÉS ENVIRONNEMENTALES. 60% DES VIANDES ET DES POISSONS SONT DE QUALITÉ DURABLE.

30

80 à 95% bio

Les légumes, fruits crus et cuits, purées de fruits



La viande de bœuf, de veau race à viande et le porc *

*Hors rôti, égrené et haché

100% viande française



100% Label Rouge
La volaille et le jambon



EGALIM 50

50% DE BIO + 20% DE DURABLES

EGALIM 30



Les céréales, les légumineuses et les pommes de terre

BIO

50



Une démarche toujours plus responsable et durable



Donner la priorité aux achats locaux et aux aliments durables.



Lutter contre le gaspillage alimentaire .



Réduire les emballages à toutes les étapes.



Aller vers une prestation sans plastique.



Accompagner la gestion et la valorisation des biodéchets.



DANS MA CANTINE,
JE RESPECTE LA
CHARTE ANTI GASPI

- je goûte et j'écoute mon appétit



- je développe mon autonomie avec le libre service



et plus encore ...



- je prends un morceau de pain à la fois



- je sais trier mes déchets



DANS MA CANTINE, RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST UN TRAVAIL D'ÉQUIPE !



NOTRE CHARTE anti gaspi

- De BONS MENUS, équilibrés et goûteux,
- PASSER COMMANDE dans les temps pour éviter la surproduction,
- AFFINER les quantités commandées par composante,
- AJUSTER les quantités dans l'assiette en favorisant l'autonomie au service et l'écoute de son appétit,
- TRIER les déchets selon les règles définies
- La PESÉE QUOTIDIENNE des déchets alimentaires à afficher pour encourager à aller plus loin,
- EVALUER les plats avec le baromètre de satisfaction via notre appli pour ajuster les recettes,

ON S'ENGAGE TOUS !

Pauline

Paul

Mathilde



PASSER LES COMMANDES

sur notre page web

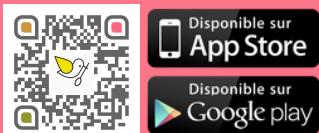
Repas, épicerie
et stock de
secours.



TOUT SAVOIR

Notre appli mobile
gratuite pour les parents

Consulter les menus, connaître
les ingrédients et suivre
l'actualité dans les cantines !



L'essentiel de l'info
pour vos équipes

Suivre l'actualité avec notre
newsletter trimestrielle.

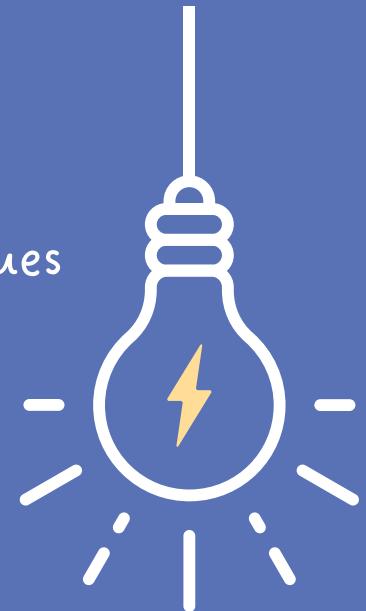


Nous suivre et partager
l'expérience

LES OUTILS POUR LE PERSONNEL DE CANTINE

Le guide des bonnes pratiques

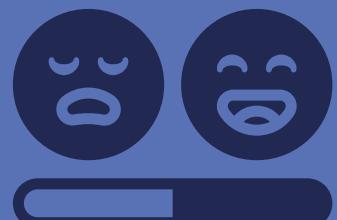
Notre guide pour accompagner
le personnel.



L'info menu mensuelle

Une petite affiche "conseils de
service" envoyée chaque mois
avec les menus.

Le baromètre de satisfaction
sur l'appli mobile Terres de Cuisine
Le référent de cantine qui a un accès privé,
évalue au quotidien l'appréciation de nos plats et
le gaspillage alimentaire pour nous permettre
d'ajuster nos recettes.



Nous sommes à vos côtés

**HYGIÈNE & SÉCURITÉ,
MATÉRIEL & ÉQUIPEMENT
AGENCEMENT & CONFORT
QUALITÉ DU SERVICE,
ANTI GASPI & TRI DES DÉCHETS,
FORMATION DU PERSONNEL**





Contactez-nous

SERVICE COMMERCIAL

commercial@terresdecuisine.fr

SERVICE COMMUNICATION ANIMATION

communication@terresdecuisine.fr