

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

*Compte-rendu d'activité 2025*



# SOMMAIRE

## **PREAMBULE** **p. 4**

- 1. Contexte contractuel p. 6
- 2. Descriptif des missions du contrat p. 6
- 3. L'actualité de l'année p. 7

## **COMPTE-RENDU QUALITE** **p. 8**

- 1. Des produits de qualité durable
- 2. Les menus
- 3. Les animations
- 4. Le suivi de la satisfaction auprès des convives
- 5. La communication auprès des parents
- 6. La communication avec les équipes en office (Charlotte)
- 7. La communication avec les convives dans le restaurant
- 8. Résultats des analyses hygiène // Hygiène et sécurité des aliments Formation du personnel
- 9. La formation du personnel
- 10. Le suivi de notre partenariat au quotidien
- 11. Notre politique en matière de développement durable

## **COMPTE-RENDU TECHNIQUE** **p. 74**

- 1. Liste des contrats (de maintenance)
- 2. Les travaux de maintenance effectués sur les offices

# SOMMAIRE

<b>COMPTE-RENDU FINANCIER</b>	<b>p. 77</b>
<b>1. Fréquentation</b>	<b>p. 79</b>
1.1. Total des repas commandés suivant leur catégorie	
1.2. Total des goûters commandés suivant leur catégories	
1.3. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	
1.3. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	
<b>2. Compte de résultat</b>	<b>p. 83</b>
2.1. Compte de résultat global détaillé	
2.2. Chiffre d'affaires	
2.3. Coût d'approvisionnement alimentaire	
2.4. Sous-traitance générale	
2.5. Impôts et taxes	
2.6. Investissements et renouvellements	
<b>3. Tarification et encaissements</b>	<b>p. 60</b>
3.1. Fonctionnement de la facturation	p. 60
3.2. Encaissements	p. 61
3.3. Etat des impayés	p. 62

# PRÉAMBULE

# SOMMAIRE

<b>1. Contexte contractuel</b>	<b>p. 6</b>
<b>2. Descriptif des missions du contrat</b>	<b>p. 6</b>
<b>3. L'actualité de l'année</b>	<b>p. 7</b>

# Préambule

## 1. Contexte contractuel

Par délibération en date du 16 Novembre 2023, la Ville de Taverny a délégué à Sogeres la gestion et l'exploitation de son service public de la restauration collective comprenant la fourniture des repas scolaires et des accueils de loisirs pour une durée de 5 ans à compter du 02 Mai 2024.

## 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.
- L'accompagnement des personnels de la Ville dans la mise en place des procédures en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- La maintenance de l'ensemble des équipements de restauration des points de distribution.
- La facturation et le recouvrement auprès des usagers, y compris la prise en charge pleine et entière des impayés
- Le renouvellement des équipements de restauration des offices
- La fourniture éventuelle des équipements de restauration des futurs offices sur les sites Verdun et Pasteur.
- L'affectation d'une partie des personnels de service sur les satellites :
  - 4 agents sur l'office Goscinny
  - 4 agents sur l'office Verdun
  - 1 agent sur l'office Pagnol

# Préambule

## 3. L'actualité de l'année 2025

Cette année, les animateurs souhaitent travailler par trimestre autour d'un continent. Le thème est « l'exploration du Monde ».


### Menu à thème exploration du monde : L'Océanie

Salade verte, noix de cajou et vinaigrette moutarde


Boulette de mouton et bœuf sauce barbecue  
Pommes de terre quartier avec peau

Assiette de fruits frais et crème fouettée

### Menu à thème exploration du monde : L'ASIE

 Carottes râpées bio lcl vinaigrette moutarde



Sauté de veau lr sauce caramel 

Riz bio façon cantonais

Dessert lacté à boire saveur vanille et fruit exotique

**Un menu proposé par les enfants de la ville sera servi 2 fois par mois :**

#### Ecole Mermoz


Emincé de chou rouge / Mâche et  
betteraves  
vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne  
Nuggets de poulet  
Mayonnaise et ketchup  
Pommes de terre quartier avec peau  
Mousse au chocolat au lait  
Liégeois saveur vanille sur lit de caramel



#### Ecole la Plaine

Salade verte bio / thon / maïs  
vinaigrette moutarde  
Emincé de volaille kebab / Mayonnaise  
Tortilla de blé  
Pommes de terre quartier avec peau  
Gouda  
Donut's

### 3. L'actualité de l'année

#### Ecole Marcel Pagnol


Radis roses et beurre  
Carottes râpées vinaigrette moutarde  
Filet de dinde lr façon jambon   
sauce tomate

 Macaroni bio semi complet  
et emmental râpé bio 

Beignet parfum chocolat noisette  
Beignet aux pommes

#### Croix Rouge Jules Vernes

Radis roses et beurre demi -sel  
Salade coleslaw (Carotte, chou  
blanc, oignon, mayonnaise)

Saucisse chipolatas\*  
*Saucisse de volaille façon chipolatas*  
Pommes de terre en gratin  
 Haricots verts bio

Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel  
Dessert lacté gélifié saveur chocolat


#### Ecole Croix Rouge Jules Vernes

Salade coleslaw (Carotte, chou  
blanc, oignon, mayonnaise)  
Salade verte et croûtons

Hot dog\*et ketchup  
*Hot Dog (volaille)*  
Pommes de terre quartier avec peau

Beignet parfum chocolat noisette  
Beignet aux pommes

#### Ecole Pasteur

Salade coleslaw (Carotte, chou  
blanc, oignon, mayonnaise)  
 Salade de tomates  
et cantal aop

Fish burger et ketchup  
Pommes de terre quartier avec peau

Beignet parfum chocolat noisette  
Beignet aux pommes

#### Ecole R. Gosciny

Rillettes de porc\*  
Pâté de mousse de canard  
et cornichon



Lasagne de bœuf et volaille  
Salade iceberg

Assiette de fruits frais

#### Ecole Charles Perrault

##### Dessert de printemps

Salade de tomates  
Concombre et dés d'emmental

 Poulet rôti lr  
Haricots verts bio et Riz bio 

Eclair parfum chocolat  
Brownie

### 3. L'actualité de l'année

#### Ecole Verdun



Jambon blanc de porc lr  
*Filet de dinde lr façon jambon*  
Raclette (garniture)

Petit fromage frais aromatisé  
aux fruits

Petit fromage frais nature au  
lait entier

Assiette de fruits frais

Ecole Jean Mermoz, le 21 janvier

Ecole Croix rouge – Jules Verne, le 27 janvier et 06 mars

Ecole La Plaine, le 06 février

Ecole Marcel Pagnol, le 14 février

Ecole Goscinny, le 03 avril

Ecole Pasteur, le 04 avril

Ecole Charles Perrault, le 10 avril

Ecole Verdun, le 29 avril

# Compte- rendu qualité

# SOMMAIRE

1. Des produits de qualité durable
2. Les menus
3. Les animations
4. Le suivi de la satisfaction auprès des convives
5. La communication auprès des parents
6. La communication avec les équipes en office
7. La communication avec les convives dans le restaurant
8. Résultats des analyses hygiène // Hygiène et sécurité des aliments Formation du personnel
9. La formation du personnel
10. Le suivi de notre partenariat au quotidien
11. Notre politique en matière de développement durable

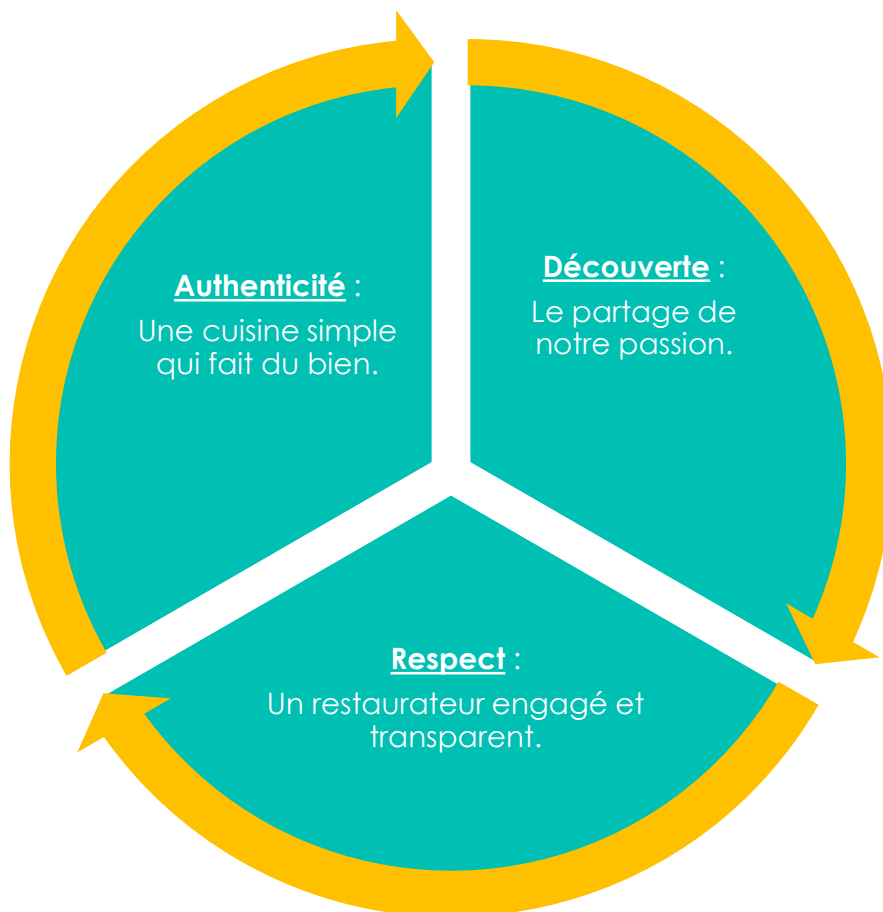
# Compte-rendu Qualité

## 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



# 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.

### 1.1 Vos produits

100% origine France pour les pièces de bœuf, de porc et de poulet	 <b>Produit Français</b>
viande Label Rouge	
100% origine France pour tous les laitages et yaourts ainsi que pour le lait utilisé dans nos recettes	 <b>Produit Français</b>
95% des œufs sont des œufs de poules élevées en plein air en France	 <b>Œuf plein air</b>  <b>Produit Français</b>
Pain provenant de boulangerie locale	
Produits locaux	 <b>Local</b>
16,24 % de produits bio	
Des poissons issus de la pêche durable et MSC	 <b>Produit de la mer durable</b>
AOC / AOP / IGP	  

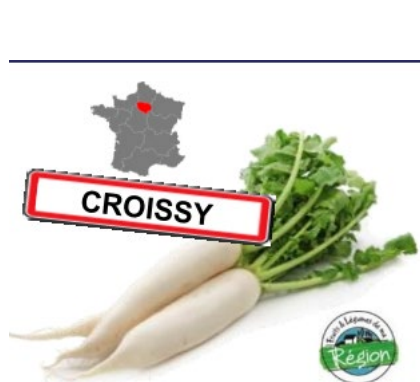


### 1.2 Focus sur la valorisation de notre territoire dans vos menus

Cette année vous a été servi 5,11% de produits locaux

Cette année nous avons renforcé l'offre locale et avons pu servir aux convives de votre ville des produits locaux et notamment :

1. En 2017, nous avons mené un travail collaboratif avec les producteurs locaux (Bernard Guidal, maraîcher de Bouafle dans le 78) et notre partenaire et distributeur Pomona TerreAzur afin de réintroduire le navet à Croissy en Ile-de-France. Les terres sont proches de la Seine, ce qui les rend propices au maraîchage.



# Compte-rendu Qualité



## Carte des producteurs locaux d'Ile de France



**Produit local : les yaourts de Sigy, produit phare sur la ville.**






# Compte-rendu Qualité

## 1.2 Votre taux EGALIM

La loi EGalim impose, depuis le 1er janvier 2022, que les repas servis en restauration collective comportent 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion.

### Votre taux EGALIM:

Les labels éligibles dans la loi et pris en compte dans nos calculs sont les suivants :

	Produits issus de l'Agriculture Biologique
	Label Rouge
	AOC: Appellation d'Origine Contrôlée AOP: Appellation d'Origine Protégée
	IGP: Indication Géographique Protégée
	STG: Spécialité Traditionnelle Garantie

	HVE: Haute Valeur Environnementale CE2: Certification Environnementale de niveau 2
	Ecolabel Public Pêche Durable
	RUP: Région UltraPériphérique
	CE: Commerce Equitable
	Ext.Env : Externalités environnementales dont par exemple les produits Bleu-Blanc-Cœur

Période : Janv à décembre 2025

### Synthèse Taux Achats Egalim Cuisines Centrales

	CA Achats	% Achats
CA Total Alimentaire	783 721	
Achats Egalim	293 752	39,72%
Achats Egalim + Pêche MSC	342 065	43,65%
Dont Achats Bio	120 129	16,24%

	CA Achats	% Achats
AOP - Appellation d'origine pro	30 112	4,07%
Pain local	40 047	5,11%

Ces données sont à votre disposition pour la télédéclaration sur le portail ministériel :

<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/>

# 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 1<sup>er</sup> 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.



Taverny (Elémentaire)  
Menus du 17/03/2025 au 21/03/2025

## MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu à thème : école Pagnol ***</p> <p>Concombre en rondelles et croûtons et maïs et vinaigrette moutarde</p> <p>AIGUILLETTE POULET SAUCE CHASSEUR</p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p>Pâtes et emmental râpé</p> <p>Eclair parfum vanille dcg</p> <p>Barre bretonne à partager</p> <p>Lait demi écrémé</p>	<p>Poisson blanc pané croustillant pmd</p> <p>Poêlée de carottes, courgettes et pommes de terre bio</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Fruit frais au choix</p> <p>Baguette</p> <p>Confiture de fraises</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>*** Menu à thème exploration du monde : Asie ***</p> <p>Carottes râpées bio Ici et vinaigrette moutarde</p> <p>Sauté de veau lr sauce caramel</p> <p>RIZ AGB FACON CANTONNAIS</p> <p>Dessert lacté à boire saveur vanille et fruit exotique</p> <p>Baguette</p> <p>Miel</p> <p>Fruit frais</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Parmentier égrené végétal Purée de pommes de terre AGB</p> <p>Salade iceberg et vinaigrette moutarde</p> <p>Pont l'évêque aop</p> <p>Saint Nectaire aop</p> <p>Fruit frais au choix</p> <p>Croissant</p> <p>Lait demi écrémé</p>	<p>Soupe Butternut (Butternut AGB, purée PDT)</p> <p>Rôti de porc* vf au curry</p> <p>Roti de dinde lr sauce curry</p> <p>Chou fleur en béchamel et emmental râpé</p> <p>Cake à la carotte (farine locale)</p> <p>Gâteau fourré au chocolat</p> <p>Fruit frais</p>

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

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Isa de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local



Viande Française

# 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
- **A chaque animation**, 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...)

### Des équipes bien préparées

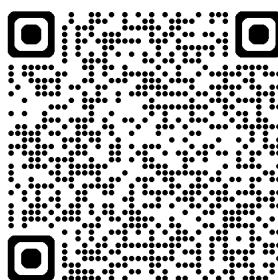
Des kits animations ont été livrés sur chaque office en début d'année avec un guide opérationnel pour accompagner les équipes de restauration dans la mise en place des supports.



Kit  
d'animation



Exemple d'article SoHappy



# Compte-rendu Qualité

## 3.1 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...

### 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.

# Compte-rendu Qualité



## C'est la fête !

8 journées de fête pour apprendre le plaisir de marquer les événements calendaires en transformant le restaurant :

- Le Vendée globe, en novembre
- Le repas de fin d'année, en décembre
- Le partage de la galette des rois, en janvier
- La chandeleur, en février
- Le repas du carnaval, en mars
- Le repas de printemps, en avril
- Le repas de fin d'année, en juin



## Recettes végétales

5 recettes à découvrir pour initier les enfants aux nouvelles tendances alimentaires et les aider à diversifier leurs repas :

- Rééquilibrer les apports entre protéines animales et végétales pour bénéficier de leurs atouts nutritionnels respectifs
- Faire découvrir aux enfants des céréales et légumineuses qu'ils n'ont pas forcément l'habitude de consommer à la maison.

Grâce à des affichages mis en place tout au long de l'année dans le restaurant et au niveau des lignes de self, nous avons passé à la loupe 5 recettes végétales, volontairement inspirées de plats complets carnés très appréciés des enfants, et déclinées en version végétalienne : sauce tomate aux lentilles comme une bolognaise, couscous aux 5 légumes..

L'objectif de ces affichages était de rassurer les enfants sur les vertus de ces recettes, à la fois du point de vue gustatif, du point de vue nutritionnel et du point de vue de la satiété.



## En route pour le goût

La découverte de nouvelles saveurs à travers 3 thèmes :

- A la découverte des épices en octobre
- A la découverte du Canada, en janvier
- A la découverte de l'île de la Réunion, en mai



## Les amuse - bouche

5 recettes amuse-bouche pour découvrir de nouvelles saveurs, au programme :

- La figue
- Les graines de tournesol
- La confiture de prunes
- Le cacao (amer)
- Les pois chiches frais



## Mission anti - gaspi

1 semaine éducative pour comprendre la nécessité de réduire le gaspillage alimentaire.

*Animation proposée pendant la semaine européenne de la réduction des déchets en novembre 24*

- Cette animation s'est articulée autour d'un grand poster affiché dans le restaurant et représentant les ramures d'un arbre : l'arbre anti-gaspi.
- Le jour de l'animation, les enfants ont pioché une étiquette et découvert un défi anti-gaspi. S'ils acceptaient de relever le défi, ils pouvaient coller l'étiquette sur l'affiche. Plus le nombre de défis relevé augmentait plus l'arbre se parait de feuilles colorées !

# Compte-rendu Qualité

## Le calendrier des animations 2024 - 2025

Calendrier scolaire 2024-2025 www.vacances-scolaires-education.fr												ZONE A Académies de Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers	ZONE B Académies d'Als-Marseille, Amiens, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Normandie, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Strasbourg	ZONE C Académies de Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles
SEPTEMBRE 2024	OCTOBRE 2024	NOVEMBRE 2024	DÉCEMBRE 2024	JANVIER 2025	FÉVRIER 2025	MARS 2025	AVRIL 2025	MAI 2025	JUIN 2025	JUILLET 2025	AOÛT 2025			
DIM 1	MAR 1	VEN 1	DIM 1	MER 1	SAM 1	SAM 1	MAR 1	JEU 1	DIM 1	MAR 1	VEN 1			
LUN 2 <b>Retournée</b>	MER 2	SAM 2	LUN 2 <b>Des à la sauce</b>	JEU 2	DIM 2	DIM 2	MER 2	VEN 2	LUN 2	MER 2	SAM 2			
MAR 3	JEU 3	DIM 3	MAR 3 <b>CHILI</b>	VEN 3	MAR 3	LUN 3	JEU 3	SAM 3	MAR 3	JEU 3	DIM 3			
MER 4	VEN 4	LUN 4	MER 4	SAM 4	LUN 4	MER 4	MAR 4	DIM 4	MER 4	VEN 4	LUN 4			
JEU 5	SAM 5	MAR 5	JEU 5	DIM 5	MAR 5	MER 5	VEN 5	LUN 5	JEU 5	SAM 5	MAR 5			
VEN 6	DIM 6	MER 6	VEN 6	MAR 6	LUN 6	MER 6	MAR 6	MAR 6	VEN 6	DIM 6	MER 6			
SAM 7	LUN 7	JEU 7	SAM 7	MAR 7	MAR 7	MER 7	LUN 7	MER 7	SAM 7	LUN 7	JEU 7			
DIM 8	MAR 8	VEN 8	DIM 8	MAR 8	MAR 8	MER 8	MAR 8	JEU 8	DIM 8	MAR 8	VEN 8			
LUN 9	MER 9	SAM 9	LUN 9	MAR 9	MAR 9	MER 9	MER 9	VEN 9	LUN 9	MER 9	SAM 9			
MAR 10	JEU 10	DIM 10	MAR 10	MAR 10	MAR 10	MER 10	JEU 10	SAM 10	MAR 10	JEU 10	DIM 10			
MER 11	VEN 11	LUN 11	MER 11	MAR 11	MAR 11	MER 11	MER 11	DIM 11	MAR 11	VEN 11	LUN 11			
JEU 12	SAM 12	MAR 12	JEU 12	MAR 12	MAR 12	MER 12	SAM 12	LUN 12	JEU 12	SAM 12	MAR 12			
VEN 13	DIM 13	VEN 13	VEN 13	MAR 13	MAR 13	MER 13	DIM 13	VEN 13	VEN 13	DIM 13	MER 13			
SAM 14	LUN 14	JEU 14	SAM 14	MAR 14	MAR 14	MER 14	LUN 14	MAR 14	SAM 14	LUN 14	JEU 14			
MAR 15	MAR 15	SAM 15	MAR 15	MAR 15	MAR 15	MER 15	MAR 15	MAR 15	DIM 15	MAR 15	VEN 15			
LUN 16	MAR 16	SAM 16	LUN 16	MAR 16	MAR 16	MER 16	MER 16	VEN 16	LUN 16	MER 16	SAM 16			
MAR 17	MAR 17	SAM 17	MAR 17	MAR 17	MAR 17	MER 17	JEU 17	SAM 17	MAR 17	JEU 17	DIM 17			
MER 18	MAR 18	SAM 18	MAR 18	MAR 18	MAR 18	MER 18	VEN 18	DIM 18	MER 18	VEN 18	LUN 18			
JEU 19	SAM 19	MAR 19	JEU 19	MAR 19	MAR 19	MER 19	SAM 19	LUN 19	JEU 19	SAM 19	MAR 19			
VEN 20	DIM 20	VEN 20	VEN 20	MAR 20	MAR 20	MER 20	DIM 20	VEN 20	VEN 20	DIM 20	MER 20			
SAM 21	LUN 21	JEU 21	SAM 21	MAR 21	MAR 21	MER 21	VEN 21	MAR 21	SAM 21	LUN 21	JEU 21			
DIM 22	MAR 22	VEN 22	DIM 22	MAR 22	MAR 22	MER 22	SAM 22	DIM 22	DIM 22	MAR 22	VEN 22			
LUN 23	MER 23	SAM 23	LUN 23	MAR 23	MAR 23	MER 23	DIM 23	VEN 23	LUN 23	MER 23	SAM 23			
MAR 24	JEU 24	MAR 24	MAR 24	MAR 24	MAR 24	MER 24	LUN 24	MAR 24	JEU 24	MAR 24	DIM 24			
MER 25	VEN 25	MAR 25	MER 25	MAR 25	MAR 25	MER 25	MAR 25	MAR 25	VEN 25	VEN 25	LUN 25			
JEU 26	SAM 26	MAR 26	JEU 26	MAR 26	MAR 26	MER 26	MER 26	LUN 26	MAR 26	SAM 26	MAR 26			
VEN 27	DIM 27	VEN 27	VEN 27	MAR 27	MAR 27	MER 27	DIM 27	MAR 27	VEN 27	DIM 27	MER 27			
SAM 28	LUN 28	JEU 28	SAM 28	MAR 28	MAR 28	MER 28	LUN 28	MER 28	LUN 28	LUN 28	JEU 28			
MAR 29	MAR 29	SAM 29	MAR 29	MAR 29	MAR 29	MER 29	MAR 29	JEU 29	MAR 29	MAR 29	VEN 29			
LUN 30	MER 30	SAM 30	LUN 30	MAR 30	MAR 30	MER 30	MER 30	VEN 30	MER 30	MER 30	SAM 30			
JEU 31	JEU 31	SAM 31	MAR 31	MAR 31	MAR 31	MER 31	LUN 31	SAM 31	LUN 31	JEU 31	DIM 31			

Les classes vaqueront le vendredi 30 mai 2025 et le samedi 21 mai 2025.

Les élèves qui n'ont pas cours le samedi sont en congés le vendredi soir après la classe.

# Compte-rendu Qualité

## Les animations : une expérience en deux temps

Les animations Sogeres ont été conçues pour faire vivre aux enfants **une expérience en deux temps** :

### Dans leur restaurant scolaire avec :

- Pour chaque animation, des affichages à l'entrée pour informer les enfants,
- Des repères visuels au niveau des vitrines des selfs, positionnés à côté des plats du jour à goûter,
- Des actions collectives à réaliser dans la salle en s'appuyant sur de grands affichages pédagogiques et décoratifs
- Des outils de communication à emporter à la maison pour se souvenir de l'animation,

### A la maison :

Nous avons à cœur de délivrer aux plus jeunes les messages d'éducation alimentaire importants pour les éclairer sur les bons choix à faire pour grandir en bonne santé.

Le temps du déjeuner étant limité, nous avons proposé de les sensibiliser le jour de l'animation avec les informations essentielles et de poursuivre l'expérience à la maison, ou pendant les temps périscolaires, avec un adulte, grâce à un site internet dédié ludique et interactif.

Le contenu pédagogique diffusé sous format digital a permis de limiter les supports papier et de réduire notre impact carbone.

## Un site internet dédié aux animations

Enroutepourlegout.fr

Conçu pour accompagner les enfants tout au long de l'année, y compris pendant les vacances scolaires, le site internet s'est articulé autour de :

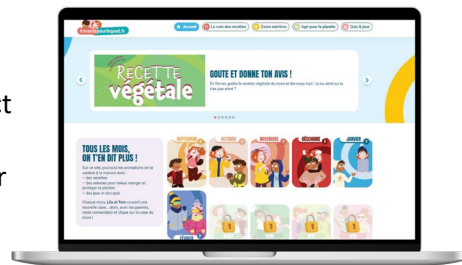
- 10 pages mensuelles venant renforcer les animations proposées dans le restaurant,
- des pages complémentaires à consulter pour se distraire (recettes, coloriages, mots mêlés,..) et s'informer sur la nutrition, la protection de la planète.



Découvrez le site  
Enroutepourlegout.fr

Cette solution digitale innovante répond à deux besoins :

- **Délivrer du contenu pédagogique** aux convives et générer un impact positif sur leurs comportements alimentaires
- **Renforcer la visibilité des animations** auprès des convives et de leur famille



# 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 course du Vendée Globe, novembre

Nous avons proposé un moment de cohésion entre les enfants autour d'un événement sportif international, souvent suivi par les enseignants avec leur classe.

Nous pensons que cette course à la voile, en solitaire, sans escale et sans assistance qui se déroule tous les 4 ans, méritait d'être connue, notamment par les enfants qui vivent loin de la région Vendéenne.

Dans l'assiette, nous avons choisi de mettre en valeur quelques recettes inspirées de la cuisine Vendéenne et un clin d'œil à l'océan avec du poisson en entrée ou en plat.



# Compte-rendu Qualité

Les animations : « C'est la fête ! »

Menu de l'animation « Le Vendée Globe »

Novembre



**LE REPAS DU VENDÉE GLOBE**

**MENU DU JOUR**

*Rillettes de thon*

*Parmentier colin d'Alaska PMD,  
Pomme de terre bio et  
emmental râpé*

*Salade verte et vinaigrette  
moutarde*

*Crêpe nature sucrée  
Confiture de lait*

création et conception : Agence Madame Monsieur - Juin 2024 - CFAMI 2024-05  
Logares - 572 102 176 R.C.S. Versailles - Siège social : 6 Rue de la Redoute - 78280 GUYANCOURT

**sogeres**

# Compte-rendu Qualité

Les animations : « C'est la fête ! »

Menu et photos de l'animation « Repas de fin d'année »

Décembre

The main menu graphic for 'LE REPAS DE FÊTES' features a red background with a green Christmas tree, snowflakes, and a gift box. The text 'LE REPAS DE FÊTES' is prominently displayed in white and green. A white banner at the top right contains the text 'MENU DU JOUR'. The menu items are listed in a cursive font, accompanied by small images of the dishes. The 'sogeres' logo is visible in the bottom right corner.

**LE REPAS DE FÊTES**

**MENU DU JOUR**

*Rillettes aux deux saumons et cranberry et blinis*

*Filet de dinde issu L.R sauce pomme crémée*

*Pomme de terre Pom'pin  
& Mayonnaise ou Ketchup*

*Entremet chocolat noisette  
Chocolat de Noël*

**sogeres**

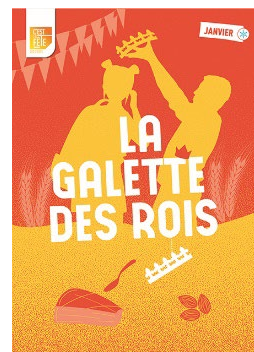
création et conception : Agence MadameMonsieur - Juin 2024 - CF-MMS-2024-E5  
Sogeres - 572 102 176 R.C.S. Versailles - Siège social : 6 Rue de la Redoute - 78280 GUYANCOURT



# Compte-rendu Qualité

Les animations : « C'est la fête ! »

Menu et photos de l'animation « La galette des rois » Janvier 2025



**MENU DU JOUR**

*Salade Florida*  
(SV, mandarine, pamplemousse, croûtons)

*Salade verte au pomme et orange*  
*et vinaigrette aux herbes*  
*et dés de gouda **bio***

*Merlu pmd sauce échalote*

*Haricots verts*

**Galette des rois à la frangipane**

création et conception / Agence MadameMonsieur - Juin 2024 / CF-MM7-2024-B  
Sogeres - 572 102 174 R.C.S. Verdun - Siège social : 6 Rue de la Redoute - 78200 OLYNCOURT

sogeres

Menu et photos de l'animation « Vive les crêpes »  
Février 2025



**MENU DU JOUR**

Soupe de potiron  
au fromage fondu vache qui rit

Lasagne ricotta épinard chèvre  
Salade iceberg et  
vinaigrette au miel

Crêpe nature sucrée  
Pâte à tartiner **bio** CE

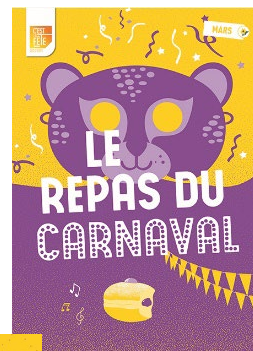
création et conception / Agence MadameMonsieur - Juin 2024 / CF-MM8-2024-B  
Sogeres - 572 102 174 R.C.S. Verdun - Siège social : 6 Rue de la Redoute - 78200 OLYNCOURT

sogeres

# Compte-rendu Qualité

Les animations : « C'est la fête ! »

Menu de l'animation « Le repas du carnaval » Mars 2025



**C'EST LA FÊTE**  
2024-2025

## LE REPAS DU CARNAVAL

**MENU DU JOUR**

Ecole Croix Rouge – Jules Verne

Salade coleslaw  
(Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)

Salade verte et croûtons

Hot dog\* et ketchup

Hot Dog (volaille)

Pommes de terre quartier avec peau

Beignet parfum chocolat noisette

Beignet aux pommes

réalisation et conception : agence Mediamarketing - Juin 2024 - CFAM11-2024-03  
Sogeres - 572 102 176 R.C.S. Vervétil - Siège social : 4 Rue de la République - 78200 CRYSTANCOURT

**sogeres**

Les animations : « C'est la fête ! »

Menu de l'animation « Le repas de Printemps » Avril 2025



**C'EST LA FÊTE**  
2024-2025

## LE REPAS DE PRINTEMPS

**MENU DU JOUR**

**Dessert de Printemps**

Emincé d'endive  
Concombre en rondelle et  
dés de mimolette

 Rôti de veau lr marengo  
Carottes bio locales 

 **Cake au chocolat, farine lcl**

réalisation et conception : agence Mediamarketing - Juin 2024 - CFAM13-2024-03  
Sogeres - 572 102 176 R.C.S. Vervétil - Siège social : 4 Rue de la République - 78200 CRYSTANCOURT

**sogeres**

# Compte-rendu Qualité

## Les animations : « En route pour le goût »

### L'objectif

Pour accompagner les enfants dans leurs apprentissages alimentaires et les inciter à manger varié, nous avons fait goûter de nouvelles recettes aux enfants, découvrir de nouveaux aliments ou encore joué avec les saveurs du monde pour proposer des menus inédits.

### Principe

Concrètement dans l'assiette, les jours d'animation, la découverte culinaire a tourné autour d'une famille de produits que l'on a souhaité mettre en valeur, d'un aliment peu connu, ou d'un menu complet, de l'entrée au dessert, relatif à la destination du jour,

Dans tous les cas, les chefs se sont adaptés à vos jeunes convives et ont travaillé leurs recettes pour éveiller ce tout jeune public à plusieurs nouveautés tout en prenant en compte les papilles les plus sensibles.



# Compte-rendu Qualité

## Les animations : « En route pour le goût »

### Gros plan sur la semaine de la découverte en octobre

Pour donner envie aux enfants de sortir de leurs habitudes alimentaires, nous avons organisé une semaine entière, festive, joyeuse durant laquelle nous avons sollicité tous les sens des enfants. Car le plaisir de manger passe par le goût bien-sûr mais aussi par la vue, l'odorat et parfois par l'ouïe.

Pour cette animation, nous avons lancé le défi aux enfants de trouver eux-mêmes le thème du repas. Le nom de l'animation était caché sur l'affiche de l'entrée du restaurant mais des indices placés le long des vitres du self ont permis aux enfants de trouver la réponse finalement révélée sur une affichette ronde collée au sol. En cadeau, chaque enfant a reçu une lanche de stickers au ton humoristique.



**EN ROUTE POUR LE GOÛT**  
2024-2025

**ENQUÊTE DANS TA CANTINE**

## Menus de la semaine

<p><b>Sauté de dinde</b> Ir sauce végétale pomme curry crémée</p> <p>Riz bio </p> <p>Pont l'évêque AOP Cantal AOP</p> <p>Fruits bio </p>	<p>Salade de tomates vinaigrette moutarde à l'ancienne </p> <p>Penne bio semi complètes pois chiche épinards tandoori</p> <p>et emmental râpé</p> <p>Coupelle de purée de pommes et bananes bio </p> <p>Coupelle de purée de pommes bio </p>	<p>Salade verte vinaigrette d'agrumes à la cannelle</p> <p>Poulet Ir rôti au jus</p> <p>Pommes de terre bio  en purée (PDT bio locale fraîche)</p> <p>Duo de mozzarella et cheddar râpés</p> <p>Ile flottante et sa crème anglaise</p>	<p>Tartinable de haricots rouges aux épices</p> <p>Sauté de bœuf char  sauce paprika persi</p> <p>Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)</p> <p>Fruits bio </p>	<p>Concombre sauce fromage blanc menthe et épices kebab</p> <p>dés de gouda bio </p> <p>Colin d'Alaska pmd  sauce béchamel aux épices douces</p> <p>Carottes</p> <p>Gaufre Bruxelloise et sauce chocolat</p>
--	--	--	---	--

création et conception : Agence MadameMonsieur - Juin 2024 - ERPLG-MM1-2024-ES-E  
Sogeres - 672 102 176 P.C.S. Versailles - Siège social : 6 Rue de la Redoute - 78280 GUYANCOURT

**sogeres**

# Compte-rendu Qualité





## Les « Amuse-bouche »

L'objectif des amuse-bouche est d'éveiller les enfants à de nouvelles saveurs, les éduquer au goût, pour leur donner l'envie de manger de tout.

L'amuse-bouche s'inscrit dans les objectifs nutritionnels de santé publique fixés par le Haut Conseil de la santé publique, favorisant ainsi la consommation des légumineuses, des légumes et des céréales complètes. Ce sont des produits bons pour la planète et bénéfiques pour les enfants.

Pour que l'amuse-bouche soit une expérience participative pour l'enfant, il donne son avis sur le produit dégusté à l'issue du repas en plaçant le jeton de son choix dans une urne mise à sa disposition. Servi dans un petit contenant amusant, l'amuse-bouche permet de découvrir une nouvelle saveur dans un contexte sécurisant, sans impacter le repas du jour ni prendre le risque de sortir de la cantine sans avoir mangé.

Au programme de l'année :

MOIS	AMUSE-BOUCHE
SEPTEMBRE	La figue 
NOVEMBRE	La graine de tournesol 
MARS	La confiture de prunes
AVRIL	Le cacao amer 
MAI	Les pois chiches frais 

# Compte-rendu Qualité

## Les « Amuse-bouche »

### Une affiche accompagne la dégustation

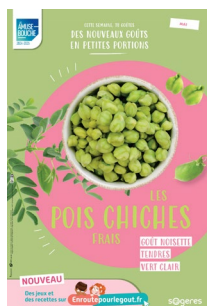
Elle a présenté le ou les produits(s) brut(s) composant la recette ainsi que les saveurs associées. En leur apportant ce vocabulaire sensoriel, nous aidons les enfants à parler de ce qu'ils ont goûté de manière précise et enrichie.

### Une information pour le personnel des cantines

Le personnel de cantine a été informé pour une mise en place parfaitement exécutée.

### Une information aux parents

A l'entrée de l'école sur le menu affiché, dans la lettre-menu ou sur SoHappy !



# Compte-rendu Qualité

## Les animations « Sensibilisation à l'environnement » : Mission Anti-gaspi !

Attirer l'attention des enfants sur le respect de l'environnement, leur transmettre des valeurs et des réflexes anti-gaspi, c'est déjà les éduquer à l'écologie.

Nous avons sensibilisé les enfants spécifiquement à la lutte contre le gaspillage alimentaire en les incitant à réaliser des petites actions individuelles simples qui relèvent les grands défis collectifs.

*Cette animation a été proposée en novembre, pendant la semaine européenne de la réduction des déchets.*



### Déroulé :

Cette animation s'est articulée autour d'un grand poster affiché dans le restaurant et représentant les ramures d'un arbre : l'arbre anti-gaspi.

Des étiquettes en forme de feuille d'arbre de plusieurs couleurs comportant un défi anti-gaspi facile à relever, ont été distribuées à chaque enfant.

Le jour de l'animation, les enfants ayant accepté de relever le défi, ont pu coller l'étiquette sur l'affiche. Plus le nombre de défis relevés a augmenté, plus l'arbre s'est paré de feuilles colorées !



# Compte-rendu Qualité

## Les animations « Sensibilisation à l'environnement » : les recettes végétales

L'introduction d'un menu végétarien par semaine dans les écoles nous amène à repenser nos recettes et à travailler avec de nouvelles saveurs. Nous avons besoin d'éduquer les enfants à ces nouveaux goûts et devons retravailler autour d'associations qui leur plaisent.

Cette démarche s'inscrit dans les objectifs nutritionnels de santé publique fixés par le Haut Conseil de la santé publique de favoriser la consommation des légumineuses, des légumes et céréales complètes.

Nos Chefs portent une attention particulière au fait d'apporter plus de végétal dans l'alimentation des enfants afin de répondre à trois objectifs :

- Rééquilibrer les apports entre protéines animales et végétales pour bénéficier de leurs atouts nutritionnels respectifs ;
- Initier les enfants aux nouvelles tendances alimentaires et diversifier leurs repas ;
- Faire découvrir aux enfants des céréales et légumineuses qu'ils n'ont pas forcément l'habitude de consommer à la maison.

### Déroulé :

Grâce à des affichages mis en place tout au long de l'année dans le restaurant et au niveau des lignes de self, nous avons passé à la loupe 5 recettes végétales, volontairement inspirées de plats complets carnés très appréciés des enfants, et déclinées en version végétalienne :



- Parmentier végétal

- Les fajitas végétales



- Le couscous végétal



- Les pâtes à la sauce bolognaise végétale



- Le chili sin carne

L'objectif de ces affichages a été de rassurer les enfants sur les vertus de ces recettes, à la fois du point de vue gustatif, du point de vue nutritionnel et du point de vue de la satiété.

# 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 :**

Commissions	26/11/24	28/01/25	25/03/25	27/05/25	01/07/25	23/09/25
-------------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

➤ En annexe, vous trouverez les comptes rendus des commissions de menus.

# Compte-rendu Qualité

## 4.4 – Le mesureur de la satisfaction « Charlotte »

Chaque jour, en fin de service, le personnel des offices note les plats du menu selon si ils ont été plus ou moins bien consommés par les enfants. Ces données permettent de suivre la satisfaction des plats servis, de vous en informer et de nous améliorer continuellement

The screenshot displays the 'Satisfaction' interface for 'Charlotte TEST OFFICE - BRA-HAYTAM' on 'Mercredi 18 decembre' at '19:12'. The page title is 'Satisfaction' and the user's next task is 'Saisie des effectifs'. A sidebar on the left lists menu categories: Accueil, Menu, Effectif, Livraison, Satisfaction, Vidéo, and Paramètres. The main content area is titled 'SATISFACTION DES ENFANTS' and lists dishes with their respective star ratings:

Entrees	Plats	Garnitures	Laitage	Dessert
Salade de pommes de terre	Steak haché 150g	Petits pois étuvés	Canal	Assiette de fruits
Taboulé			Brie	Smoothie framboise

Each dish is accompanied by a set of five stars, with the first three stars filled in red. A central form titled 'Un commentaire pour la cuisine?' allows users to provide feedback. The form is divided into two steps:

- Etape 1 - Donnez nous plus d'informations**: Includes a 'Rubrique' section with buttons for 'Livraison - Logistique', 'Recettes', 'Menu', 'Produits', 'Gachemière', and 'Autre'. There is also an 'Appréciation' section with thumbs up/down icons.
- Etape 2 - Votre commentaire**: Includes an 'Exemple' section with text input fields containing sample feedback: 'Les fruits étaient bien mûrs', 'Le nouveau beignet à la framboise était très bon', and 'Le sauté de bœuf était plus tendre que d'habitude'. Below this is a 'Votre commentaire' section with a text input field and an 'Envoyer' button.

Additional features include a 'Donner votre avis' button, a 'Insérer une image' button, and a 'Envoyer' button. A notification icon in the top right corner shows '4' notifications and '0' alerts.

# Compte-rendu Qualité


## 4.5 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...

. Ci-après vous trouverez les résultats de l'enquête.

### Ton avis Nous intéresse !



**sOgeres**  
"LA TRAISSON DANS TOUTES NOS RECETTES"

## 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	
<b>Manger à la cantine c'est :</b>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
<b>Que penses-tu :</b>					
Des entrées	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Des plats chauds	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Des plats végétariens (sans viande, sans poisson)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Des yaourts et fromages	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Des desserts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
<b>Es-tu d'accord ?</b>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Les menus changent assez souvent	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Les assiettes sont bien présentées	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
La salle est bien décorée	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
La cantine est calme	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
J'ai assez de temps pour manger	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
J'aime les repas de fêtes organisés parfois le midi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
J'aime découvrir des plats que je n'ai pas l'habitude de manger chez moi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
<b>En général, est-ce que tu finis ton assiette ?</b>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
<b>Si Non, pourquoi ? Tu peux cocher plusieurs raisons</b>					
<input type="radio"/> Je n'ai pas le temps de finir	<input type="radio"/> C'est froid	<input type="radio"/> Autre raison			
<input type="radio"/> Je n'aime pas	<input type="radio"/> Je n'ai plus faim				
<b>En général, quand tu viens à l'école, tu manges à la cantine tous les jours :</b>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
<b>Dans quelle classe es-tu ?</b>	CP <input type="radio"/>	CE1 <input type="radio"/>	CE2 <input type="radio"/>	CM1 <input type="radio"/>	CM2 <input type="radio"/>

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

Ne pas jeter sur la voie publique

le menu C'EST PAS UN DÉCHÈTE

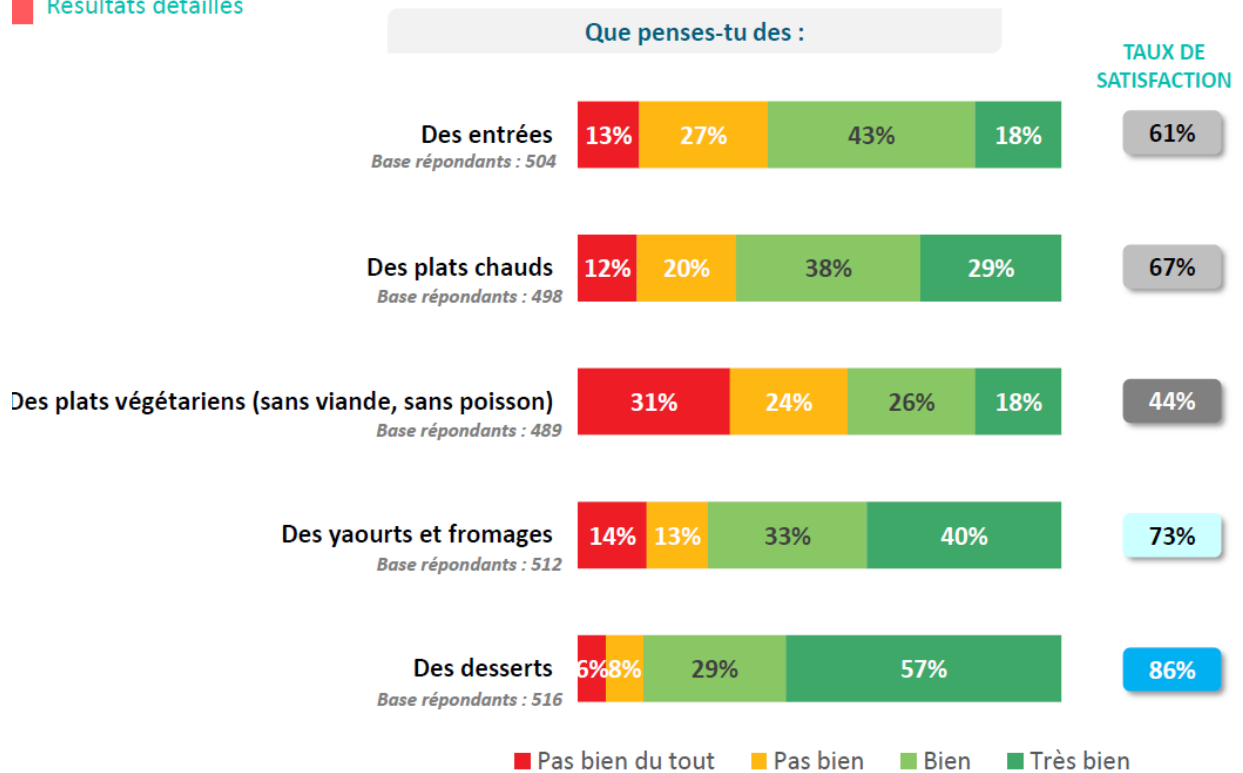
# Compte-rendu Qualité

Cette enquête de satisfaction a été réalisée du 13 au 14 Mars 2025 sur les sites suivants :

- FOCH
- GOSCINY ELEMENTAIRE
- JEAN MERMOZ ELEMENTAIRE
- LOUIS PASTEUR
- MARCEL PAGNOL
- VERDUN

Les résultats sont analysés par un organisme indépendant afin de garantir des résultats objectifs et de dégager des préconisations concrètes d'amélioration.

## Résultats détaillés



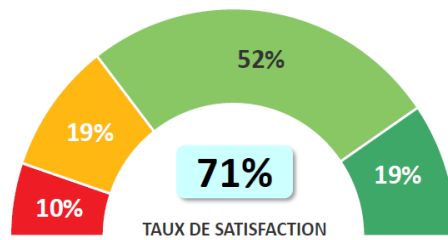
Le rapport détaillé vous a été communiqué, le 06 mai 2025.

# Compte-rendu Qualité

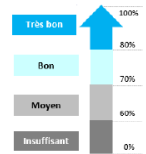
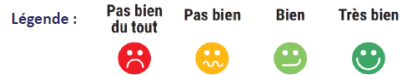
## SATISFACTION GLOBALE

Élémentaire

Manger à la cantine c'est :



Base répondants : 461

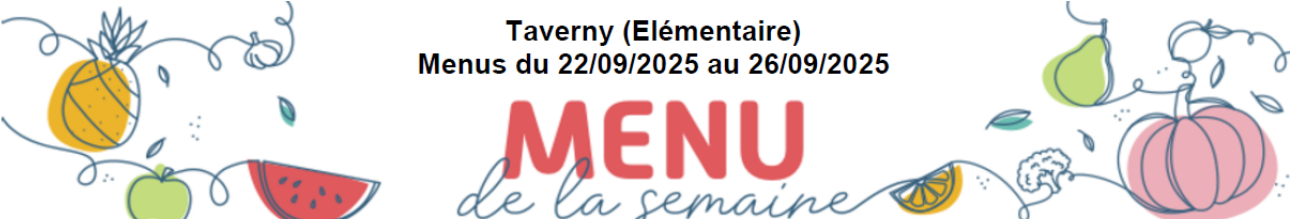


# Compte-rendu Qualité

## 5.2. 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...

L'application mobile SoHappy est également disponible pour permettre aux parents d'accéder facilement au menu de leur enfant.



**Taverny (Elémentaire)**  
**Menus du 22/09/2025 au 26/09/2025**

# MENU

*de la semaine*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> <li> Concombre bio lcl</li> <li> Salade de tomate bio lcl dés d'emmental et vinaigrette moutarde</li> <li>→</li> <li> Sauté de porc l/sauce moutarde</li> <li> Escalope dinde l/sauce moutarde</li> <li> Carotte bio au jus de légumes</li> <li> Lentilles bio mijotées</li> <li>→</li> <li>Liégeois saveur vanille sur lit de caramel</li> <li>Liégeois saveur chocolat</li> <li>→</li> <li>Baguette</li> <li>Pâte à tartiner</li> <li>Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Nuggets de poisson pmd</li> <li> Ratatouille bio</li> <li> Riz bio</li> <li>→</li> <li> Fourme d'Ambert aop</li> <li> Saint Nectaire aop</li> <li>→</li> <li>Fruit au choix</li> <li>→</li> <li>Pain au chocolat</li> <li>Jus de pommes (100 % jus)</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>*** Nouvelle recette ***</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rillettes de porc*</li> <li>Pâté de mousse de canard et cornichon</li> <li><i>Coupelle de pâté de volaille</i></li> <li>→</li> <li> Sauté de boeuf char au jus</li> <li>Pâte perle courgette sauce crème boursin et mozzarella râpée</li> <li>→</li> <li>Fruit au choix</li> <li>→</li> <li>Biscuits palmiers</li> <li>Lait demi écrémé</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>*** Menu végétarien ***</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de betteraves mimosa (oeuf)</li> <li>Haricots verts et oeuf dur en salade et vinaigrette moutarde</li> <li>→</li> <li> Parmentier butternut bio et lentilles corail bio</li> <li>Salade verte et vinaigrette moutarde</li> <li>→</li> <li>Petit fromage frais aromatisé aux fruits</li> <li>Petit fromage frais nature au lait entier</li> <li>→</li> <li>Etoile fourrée à la framboise</li> <li>Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Carottes râpées bio locale IDF et vinaigrette moutarde</li> <li> Pomelos bio</li> <li>→</li> <li> Saumon pmd florentine au fromage fondu vache qui rit, épinard bio et emmental râpé</li> <li>→</li> <li>Cake pois chiche et cacao</li> <li>→</li> <li>Baguette</li> <li>Confiture de fraises</li> <li>Coupelle de purée de pomme pruneaux</li> </ul>

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

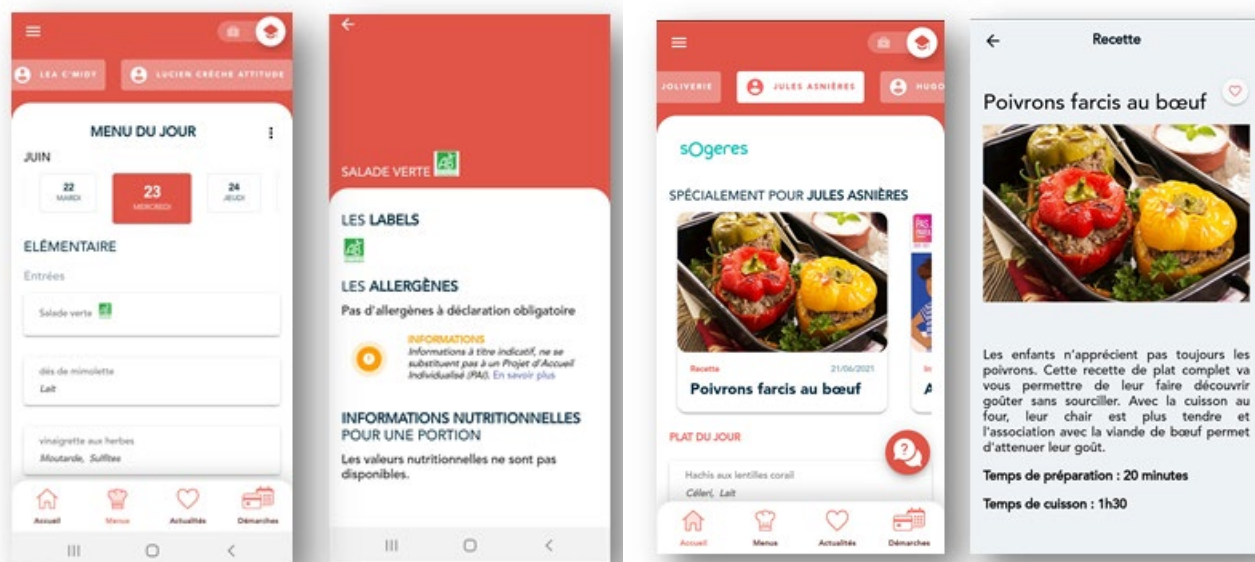
# Compte-rendu Qualité

## 5.3. A la rentrée, l'ouverture de l'application SoHappy



SoHappy permet aux parents de consulter les menus sur 30 jours glissants avec le détail de chaque recette : allergènes et labels qualité des produits.

L'application SoHappy permet également d'informer les parents de manière rapide et efficace. A chaque publication, ils reçoivent une notification pour aller consulter l'article.



**Un kit de communication a été mis en place pour faire connaître l'application auprès des parents.**

- une affiche à l'entrée des écoles
- un message dans le leaflet de rentrée "ma cantine a tout bon"
- un message sur l'espace famille / site internet de votre ville
- un message sur la page Facebook / Instagram de votre ville



# Compte-rendu Qualité



## 5.3. Toute l'année des infos sur la restauration

Cette année, 75 articles ont été postés dans l'application sur les animations et la nutrition, à travers des idées recettes pratiques pour le soir.

### Septembre 24

S36

#### Article Animation

Article Nouveau site internet  
06/09

#### Article Recette

Chili sin carne aux haricots noirs  
06/09

S37

#### Article Recette

Potage Potiron et Carottes Rôties  
13/09

S38

#### Article Recette

Panna Cotta aux figues et miel  
20/09

S39

#### Article Animation

Couscous aux 5 légumes  
23/09

### Octobre 24

S40

#### Article Recette

Risotto aux cèpes et Butternut  
04/10

S41

#### Article Recette

Crumble de Coings et Pommes  
11/10

S42

#### Article Animation

Odysée du goût: Le menu épices  
14/10

S43

#### Article Animation

Coloriages, mots mêlés et  
recettes sur Enroutepourlegout.fr  
21/10

#### Article Recette

Tarte Tatin aux Poires et Epices  
25/10

### Novembre 24

S44

#### Article Recette

Curry de Butternut et Pois Chiches  
01/11

S46

#### Article Animation

C'est la fête: Le repas du Vendée  
Globe: reportage dans une école  
11/11

#### Article Recette

Tarte aux Poireaux et  
Roquefort  
15/11

S47

#### Article Animation

Mission Anti-Gaspi: La semaine anti-gaspi dans ta cantine  
18/11

S48

#### Article Recette

Pudding au Pain et Raisins Secs  
29/11

### Décembre 24

S49

#### Article Animation

Recette végétale: Riz à la sauce Chili  
02/12

S50

#### Article Recette

Veluté de Chou-fleur et  
Noisettes  
13/12

#### Article Animation

C'est la fête: Le repas de fêtes  
16/12

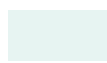
S52

#### Article Recette

Bûche Pomme-Caramel de Dattes  
27/12



Article  
recette



Article  
animation

# Compte-rendu Qualité

## 5.3. Toute l'année des infos sur la restauration



### Janvier 25

S1

**Article Recette**  
Gratin Dauphinois au Reblochon  
03/01

S2

**Article Animation**  
C'est la fête: La galette des rois  
06/01

S3

**Article Animation**  
En route pour le goût: Le Canada  
13/01

S4

**Article Recette**  
Porridge léger à la poire et aux graines de Chia  
24/01

S5

**Article Animation**  
Recette végétale: Sauce tomates aux lentilles  
27/01

### Mars 25

S9

**Article Animation**  
C'est la fête: Le repas du Carnaval  
03/03

S10

**Article Recette**  
Smoothie vert pomme épinard  
14/03

S11

**Article Recette**  
Tarte fine aux poireaux et chèvres frais  
21/03

S12

**Article Recette**  
Salade tiède de carottes rôties et pois chiches  
28/03

### Février 25

S6

**Article Animation**  
C'est la fête: vive les crêpes  
03/02

S7

**Article Recette**  
Pain perdu vegan à la cannelle et  
compotes de pommes  
14/02

**Article Animation**  
Pommes de terre, courges et  
lentilles comme un parmentier  
17/02

S8

**Article Recette**  
Pâte au Pesto de Roquette et Amande  
28/02

### Avril 25

S13

**Article Recette**  
Gâteau de crêpes  
04/04

S14

**Article Recette**  
Gratin de légumes printaniers  
11/04

S15

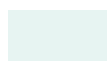
**Article Recette**  
Gaspacho de Concombre et Menthe  
18/04

S16

**Article Animation**  
C'est la fête: Le repas du Printemps  
21/04



Article  
recette



Article  
animation

# Compte-rendu Qualité

## 5.3. Toute l'année des infos sur la restauration



### Mai 25

S17

#### Article Recette

Risotto aux Asperges et Fèves  
02/05

S18

#### Article Recette

Tarte Fine aux légumes de saison  
09/05

S19

#### Article Animation

En route pour le goût: La Réunion  
12/05

S20

#### Article Recette

Quiches aux asperges et tomates cerises  
23/05

S21

#### Article Recette

Riz au Curry et Légumes légers  
30/05

### Juillet 25

S26

#### Article Recette

Wraps de légumes grillés  
04/07

S27

#### Article Recette

Bowl de Melon et Jambon cru  
11/07

S28

#### Article Recette

Carpaccio de courgette et pêches  
18/07

S29

#### Article Recette

Tarte fines aux tomates et à la moutarde  
25/07

### Juin 25

S22

#### Article Animation

Recette végétale: Fajitas  
02/06

S23

#### Article Recette

Tartare de Légumes Printaniers  
13/06

S24

#### Article Recette

Gaspacho de Tomates et Pastèque  
20/06

#### Article Animation

Le Repas de fin d'année  
21/06

S25

#### Article Recette

Clafoutis de Pêches et Abricot  
27/06

### Août 25

S30

#### Article Recette

Muffin aux fruits d'été  
01/08

S31

#### Article Recette

Roulés de Courgette et fromage frais  
08/08

S32

#### Article Recette

Tarte aux Abricots  
15/08

S33

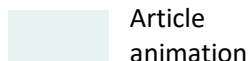
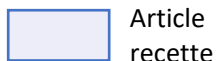
#### Article Recette

Couscous de légumes  
22/08

S34

#### Article Recette

Gratin de Courgette et Tomates  
29/08



# Compte-rendu Qualité

## 6. La communication avec les équipes en office

### L'application Charlotte

Cette application est un assistant personnel qui permet aux équipes en offices d'échanger des informations plus facilement et plus rapidement avec la gérante ville.

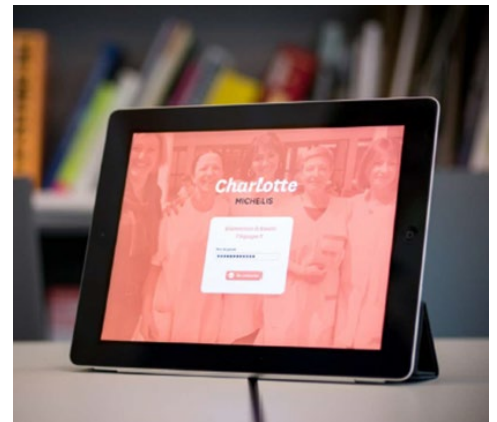
#### Les fonctionnalités de cette application :

- Le menu du jour, actualisé instantanément en cas de changement de menu.
- Informations sur la qualité des produits (logos des labels).
- Transmission des effectifs par type de convives, à ajuster à la suite du pointage du jour, avant 9h30.
- Le contrôle de la livraison pour vérifier les quantités reçues en fonction des quantités commandées.
- Les notifications de la cuisine centrale aux offices pour les informer de manière rapide et instantanée.
- Le retour de satisfaction de l'office vers la cuisine centrale

#### Déploiement :

Cette application a été mise en place courant septembre 2019 avec la distribution des tablettes.

L'application est utilisée sur toutes les écoles chaque jour.



# Compte-rendu Qualité

## 7. La communication avec les convives dans le restaurant

### La signalétique dans le restaurant :

La communication dans la cantine a été entièrement repensée pour nourrir 3 objectifs :

- Accompagner les convives dans la découverte de nouvelles saveurs, les initier à bien manger pour ne rien jeter
- Apporter de la convivialité dans la cantine pour partager un bon moment avec les copains
- Donner envie de devenir acteur de la protection de la planète



# Compte-rendu Qualité

## 8. Les résultats des analyses hygiène / Hygiène et sécurité des aliments

En partenariat avec le laboratoire Merieux Nutrisciences / Eurofins, 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 : audits hygiène complets et audit des locaux, circuits et matériels
- Analyses bactériologiques : recherche de listéria
- Lames de surface : recherche de listéria

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 bonnes pratiques d'hygiène et qualité sanitaire des prestations.

# Compte-rendu Qualité

## 8. Les résultats des analyses hygiène // Hygiène et sécurité des aliments

### 8.1. 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.

Plan d'échantillonnage 2025 sur la cuisine centrale :

ANALYSE BACTERIOLOGIQUE PRODUITS & SURFACES ANNEE 2025

Nombre de Identifiant	Étiquettes de colonnes			
Étiquettes de lignes	ACCEPTABLE	NON SATISFAISANT	SATISFAISANT	Total général
Abh		15	114	129
Abs		3	96	99
Fs		10	96	106
Fsli		4	144	148
Total général		33	299	442

Nombre de Identifiant	Étiquettes de colonnes			
Étiquettes de lignes	ACCEPTABLE	NON SATISFAISANT	SATISFAISANT	Total général
Abh	0,00%	11,63%	88,37%	100,00%
Abs	5,08%	0,00%	94,92%	100,00%
Fs	0,00%	9,43%	90,57%	100,00%
Fsli	0,00%	2,70%	97,30%	100,00%
Total général	0,68%	6,56%	92,76%	100,00%

## Résultats des prélèvements de surfaces

Date de prélèvement	Type d'analyse	Nom échantillon - Produit / surface prélevée	Conformité générale	Lien vers AC/AP
04/09/2025	FSLI	Disque découpe légume	Conforme	
04/09/2025	FSLI	Ouvre-boîte	Conforme	
04/09/2025	FSLI	Plan de travail déconditionnement froid	Conforme	
04/09/2025	FSLI	Plan de travail déconditionnement chaud	Conforme	
13/09/2025	FSLI	Plaque de cuisson pour poulet	Conforme	
13/09/2025	FSLI	Plan de travail déconditionnement froid	Conforme	
13/09/2025	FSLI	Ouvre-boîte déconditionnement froid	Conforme	
13/09/2025	FSLI	Plan de travail déconditionnement chaud	Conforme	
13/09/2025	FSLI	Disque découpe légume	Conforme	
20/09/2025	FSLI	Lame trancheur n°1	Conforme	
25/09/2025	FSLI	plan de travail bleu legumerie propre	Conforme	
02/10/2025	FSLI	Bac de stockage circulant	Conforme	
09/10/2025	FSLI	Interieur decoupe machine decoupe Légume	Conforme	
09/10/2025	FSLI	interieur cuvier	Conforme	
09/10/2025	FSLI	capic 1	Conforme	
09/10/2025	FSLI	Steam 2	Conforme	
24/10/2025	FSLI		Conforme	
24/10/2025	FSLI	Chaîne h50	Conforme	
24/10/2025	FSLI		Conforme	
24/10/2025	FSLI	Chaîne 1	Conforme	
30/10/2025	FSLI	bac gastro 1.2	Conforme	
30/10/2025	FSLI	Mixeur plongeant	Conforme	
30/10/2025	FSLI	cuvier	Conforme	
30/10/2025	FSLI	Etagère CF local tranchage	Conforme	
06/11/2025	FSLI	Etagère plonge batterie	Conforme	
13/11/2025	FSLI	Plan de travail	Conforme	
13/11/2025	FSLI	Plan de travail	Conforme	
27/11/2025	FSLI	Planche à découper verte	Conforme	
05/12/2025	FSLI	Poste de rincage déconditionnement froid	Conforme	pour ddpp
05/12/2025	FSLI	Table de sortie conditionnement 3 froid	Conforme	pour ddpp
05/12/2025	FSLI	Plan de travail déconditionnement froid	Conforme	pour ddpp
05/12/2025	FSLI	Poste de charge conditionnement 2	Conforme	pour ddpp
05/12/2025	FSLI	Plan de travail mélange & sauce	Conforme	pour ddpp
05/12/2025	FSLI	Bétonnière	Conforme	pour ddpp
05/12/2025	FSLI	Poste de charge conditionnement 1	Conforme	pour ddpp
05/12/2025	FSLI	Table de sortie conditionnement 1	Conforme	pour ddpp
05/12/2025	FSLI	Poste de charge conditionnement 3	Conforme	pour ddpp
05/12/2025	FSLI	Table de sortie conditionnement 2	Conforme	pour ddpp
05/12/2025	FSLI	Bac gastronorme 1/2	Conforme	
05/12/2025	FSLI	Latéral droit chaîne 1/3 légumes	Conforme	
09/12/2025	FSLI	Couteau zone tranchage	Conforme	
18/12/2025	FSLI	Latéral droit chaîne 1/3 légumes	Conforme	
29/12/2025	FSLI	Couteau manche bleu	Conforme	
15/01/2026	FSLI	Tunnel de decontamination legumerie	Conforme	
20/01/2026	FSLI	Bord gauche chaîne de conditionnement froid 2	Conforme	
28/01/2026	FSLI	Tapis trancheur	Conforme	
05/02/2026	FSLI	Etagere CF LCL tranchage	Conforme	
05/02/2026	FSLI	Chaîne de conditionnement 2500	Conforme	Analyse de confirmation du 20/02
05/02/2026	FSLI	Bac gastronorme 1/3	Conforme	
16/02/2026	FSLI	Cuve legumerie propre	Conforme	
16/02/2026	FSLI	Bac gastronorme	Conforme	
23/02/2026	FSLI	Disque de decoupe legumerie	Conforme	
23/02/2026	FSLI	petite table de travail legumerie propre	Conforme	
05/03/2026	FSLI	Grand couteau manche noir	Conforme	
09/03/2026	FSLI	Petit coupe legume	Conforme	
09/03/2026	FSLI	Bac gastronorme	Conforme	

# Compte-rendu Qualité

## Sur les offices - Analyses microbiologiques

Les analyses bactériologiques sont réalisées 2 fois par ans.

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 2025 sur les offices :

- 51 analyses bactériologiques de produits : 98 % satisfaisant
- 42 prélèvements de surfaces : 91 % satisfaisant

### SO484401 - VILLE DE TAVERNY - Mon suivi qualité

Type de mesure :

Date de la mesure :  au

Prestation :

page 1 2 3 4 5 6 sur 6 pages

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	20/06/2025	Office livré	SOG ECOLE VERDUN 484401-ABH-OMELETTE CUITE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	20/06/2025	Office livré	SOG ECOLE VERDUN 484401-ABH-CAKE AU CHOCOLAT	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	20/06/2025	Office livré	SOG ECOLE JEAN MERMOZ MATERS 484401-ABH-CONCOMBRE TRANCHE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	20/06/2025	Office livré	SOG ECOLE JEAN MERMOZ MATERS 484401-ABH-FUSILLI	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	20/06/2025	Office livré	SOG ECOLE JEAN MERMOZ MATERS 484401-ABS-CONCOMBRE TRANCHE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	20/06/2025	Office livré	SOG ECOLE VERDUN 484401-ABS-SALADE VERTE CONCOMBRE CROÛTONS VINAIGRETTE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	22/05/2025	Office livré	SOG ECOLE CROIX ROUGE 484401-ABH-JARDINIÈRE DE LÉGUMES	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	22/05/2025	Office livré	SOG ECOLE JULES VERNE 484401-ABS-JAMBON BLANC FROID	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	22/05/2025	Office livré	SOG ECOLE BELLES FEUILLES 484401-ABS-JAMBON DE DINDE LBR	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	22/05/2025	Office livré	SOG ECOLE CROIX ROUGE 484401-ABH-JAMBON BLANC FROID	

page 1 2 3 4 5 6 sur 6 pages

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	22/05/2025	Office livré	SOG ECOLE CLE DES CHAMPS 484401-ABS-JARDINIÈRE DE LÉGUMES	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	22/05/2025	Office livré	SOG ECOLE BELLES FEUILLES 484401-ABH-JAMBON BLANC FROID	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	22/05/2025	Office livré	SOG ECOLE BELLES FEUILLES 484401-ABH-COQUILLETTES	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	22/05/2025	Office livré	SOG ECOLE CROIX ROUGE 484401-ABS-COQUILLETTES	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	22/05/2025	Office livré	SOG ECOLE JULES VERNE 484401-ABH-JAMBON DE DINDE LBR	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	22/05/2025	Office livré	SOG ECOLE JULES VERNE 484401-ABH-COQUILLETTES	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	22/05/2025	Office livré	SOG ECOLE CLE DES CHAMPS 484401-ABH-JAMBON BLANC FROID	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	22/05/2025	Office livré	SOG ECOLE CLE DES CHAMPS 484401-ABH-COQUILLETTES	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE FOSH 484401-ABS-CONCOMBRE TRANCHE SANS PEAU	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE MARCEL PAGNOL MATERS 484401-ABS-CONCOMBRE TRANCHE	

# Compte-rendu Qualité

## 1. Sur les offices

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE CHARLES PERRAULT 484401-ABH-CONCOMBRE TRANCHE SANS PEAU	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE CHARLES PERRAULT 484401-ABH-MERGUEZ CUITE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE MARCEL PAGNOL MATERS 484401-ABH-CONCOMBRE TRANCHE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY ELEMS 484401-ABH-CONCOMBRE TRANCHE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY ELEMS 484401-ABH-MERGUEZ CUITE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE MARCEL PAGNOL MATERS 484401-ABH-MERGUEZ CUITE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE FOSH 484401-ABH-CONCOMBRE TRANCHE SANS PEAU	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY MATERS 484401-ABS-CONCOMBRE TRANCHE SANS PEAU	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE FOSH 484401-ABH-MERGUEZ CUITE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY ELEMS 484401-ABS-CONCOMBRE TRANCHE	
RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY MATERS 484401-ABH-CONCOMBRE TRANCHE SANS PEAU	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY MATERS 484401-ABH-MERGUEZ CUITE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE CHARLES PERRAULT 484401-ABS-CONCOMBRE TRANCHE SANS PEAU	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	07/03/2025	Office livré	SOG ECOLE JULES VERNE 484401-ABS-HARICOTS VERTS	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	07/03/2025	Office livré	SOG ECOLE JULES VERNE 484401-ABH-CREPE FROMAGE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	11/02/2025	Office livré	SOG ECOLE CROIX ROUGE 484401-ABH-CAROTTES CUISINEES	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	11/02/2025	Office livré	SOG ECOLE CROIX ROUGE 484401-ABS-CAROTTES CUISINEES	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	10/02/2025	Office livré	SOG ECOLE JEAN MERMOZ MATERS 484401-ABH-VEG PDT CUBE AGB, FROMAGE À TARTIFLETTE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	10/02/2025	Office livré	SOG ECOLE ANNE FRANCK 484401-ABS-VEG PDT CUBE AGB, FROMAGE À TARTIFLETTE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	10/02/2025	Office livré	SOG ECOLE BELLES FEUILLES 484401-ABS-CHOU ROUGE FRAIS (VGTE MIEL MOUTARDE A L'ANCIENNE)	
RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	10/02/2025	Office livré	SOG ECOLE ANNE FRANCK 484401-ABH-CHOU ROUGE FRAIS (VGTE MIEL MOUTARDE A L'ANCIENNE)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	10/02/2025	Office livré	SOG ECOLE CLE DES CHAMPS 484401-ABH-VEG PDT CUBE AGB, FROMAGE À TARTIFLETTE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	10/02/2025	Office livré	SOG ECOLE CLE DES CHAMPS 484401-ABS-CHOU ROUGE FRAIS (VGTE MIEL MOUTARDE A L'ANCIENNE)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	10/02/2025	Office livré	SOG ECOLE BELLES FEUILLES 484401-ABH-VEG PDT CUBE AGB, FROMAGE À TARTIFLETTE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	10/02/2025	Office livré	SOG ECOLE JEAN MERMOZ MATERS 484401-ABS-CHOU ROUGE FRAIS (VGTE MIEL MOUTARDE A L'ANCIENNE)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	03/02/2025	Office livré	SOG ECOLE VERDUN 484401-ABH-SAUTE BOEUF LBR SAUCE ORIGAN TOMATE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	03/02/2025	Office livré	SOG ECOLE MARIE CURIE 484401-ABH-SAUTE BOEUF LBR SAUCE ORIGAN TOMATE	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	03/02/2025	Office livré	SOG ECOLE MARCEL PAGNOL MATERS 484401-ABH-BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	03/02/2025	Office livré	SOG ECOLE MARCEL PAGNOL MATERS 484401-ABS-MUNSTER	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	03/02/2025	Office livré	SOG ECOLE VERDUN 484401-ABS-BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES	

GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Analyse microbiologique	03/02/2025	Office livré	SOG ECOLE MARIE CURIE 484401-ABS-MUNSTER	
--------------------	----------	------------------	-------------------------	------------	--------------	--	--

# Compte-rendu Qualité

## 1. Sur les offices

Plan d'action Analyses Bactériologiques Mérieux			
Site	PERRAULT	Date	01/04/2025
Responsable de site	LAURA GERVOISIE	Expéditeur	
Produit prélevé:	CONCOMBRE RONDELLE		
Date de prélèvement	01/04/2025	Température du Produit (°C)	6°C
Lieu de prélèvement	Armoire réfrigérée		
PRESENCE DE:			
<b>Flore Lactique</b>			
INTERPRETATION			
Micro-organismes d'altération. Mise en évidence d'une conservation prolongée et/ou une fraîcheur du produit diminuée. Ils font partis des microorganismes aérobies 30°C. En produisant de l'acide lactique, les bactéries lactiques modifient le milieu dans lequel elles se trouvent. => TEMPERATURES - DLC			
Commentaires : Non respect de la chaine du froid.			
ACTIONS A METTRE EN PLACE		RESPONSABLE DE L'ACTION	DATE MISE EN PLACE
Respecter les DLC secondaires.			
Jeter l'ensemble des produits présentés à la consommation (en vitrines réfrigérées, meubles froids et buffet) doivent être jeté en fin de service.			
Contrôler l'état de maturation des fruits et des légumes.			
Faire intervenir la société 3C, pour contrôler la température de l'enceinte		Laura Gervoise	03/04/2025
Compte rendu d'intervention en pièce jointe : calibrage de la sonde d'ambiance		3C	03/04/2025
<b>Sensibilisation suite à l'analyse Mérieux</b>			
Réunion d'Information du Personnel en cas d'Analyse Non Satisfaisante			
<b>Flore Lactique</b>			
Noms - Prénom Participants		Visa	
BENNIS Nédia			
KABKOUB Zoulika			

# Sur les offices – Prélèvements de surface

Type de mesure :

Date de la mesure :  au

Prestation :

page 1 2 3 4 5 sur 5 pages

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	03/02/2025	Office livré	SOG ECOLE MARCEL PAGNOL MATERS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PLAN DE TRAVAIL (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	03/02/2025	Office livré	SOG ECOLE MARIE CURIE 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - CUILLÈRE DE SERVICE PERFORÉE (FS)	

page 1 2 3 4 5 sur 5 pages

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE FOSH 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - BAC DE STOCKAGE (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY MATERS 484401-FS-CUL DE POULE (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE FOSH 484401-FSLI-EPONGE SURFACE LISTERIA PLANCHE A DECOUPER	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	07/03/2025	Office livré	SOG ECOLE JULES VERNE 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - CUILLÈRE DE SERVICE (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	11/02/2025	Office livré	SOG ECOLE CROIX ROUGE 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PLANCHE A DECOUPER (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	10/02/2025	Office livré	SOG ECOLE CLE DES CHAMPS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PLANCHE A DECOUPER (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	10/02/2025	Office livré	SOG ECOLE JEAN MERMOZ MATERS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PETIT COUTEAU MANCHE ROUGE (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	10/02/2025	Office livré	SOG ECOLE ANNE FRANCK 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - SALADIER INOX (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	10/02/2025	Office livré	SOG ECOLE BELLES FEUILLES 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PETIT COUTEAU MANCHE ROUGE (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	03/02/2025	Office livré	SOG ECOLE VERDUN 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - CUILLÈRE À SOUPE (FS)	

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY ELEMS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PLANCHE A DECOUPER (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE MARCEL PAGNOL MATERS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - BAC DE STOCKAGE (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE CHARLES PERRAULT 484401-FS-CUL DE POULE (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE CHARLES PERRAULT 484401-FS-PLAN DE TRAVAIL (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY ELEMS 484401-FSLI-SURFACE LISTERIA MONO PLAN DE TRAVAIL	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE MARCEL PAGNOL MATERS 484401-FSLI-SURFACE LISTERIA PLANCHE A DECOUPER	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE CHARLES PERRAULT 484401-FSLI-PLAN DE TRAVAIL LISTERIA	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE FOSH 484401-FS-PLANCHE A DECOUPER (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY MATERS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PLANCHE A DECOUPER (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY MATERS 484401-FSLI-SURFACE LISTERIA MONO PLANCHE A	

page 1 2 3 4 5 sur 5 pages

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	22/05/2025	Office livré	SOG ECOLE JULES VERNE 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PLANCHE A DECOUPER (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	22/05/2025	Office livré	SOG ECOLE CROIX ROUGE 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - CUILLÈRE PERFORÉE (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	22/05/2025	Office livré	SOG ECOLE CROIX ROUGE 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PLATEAU (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	22/05/2025	Office livré	SOG ECOLE CLE DES CHAMPS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PLATEAU (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	22/05/2025	Office livré	SOG ECOLE CLE DES CHAMPS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PETIT COUTEAU ROUGE (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	22/05/2025	Office livré	SOG ECOLE BELLES FEUILLES 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PLAN DE TRAVAIL PRÉPARATION FROIDE (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	22/05/2025	Office livré	SOG ECOLE CROIX ROUGE 484401-FSLI-BS EPONGE SURFACE LISTERIA MONO SUR PLATEAU	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	22/05/2025	Office livré	SOG ECOLE BELLES FEUILLES 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - GRAND SALADIER (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE RENE GOSCINNY ELEMS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PLAN DE TRAVAIL (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	01/04/2025	Office livré	SOG ECOLE MARCEL PAGNOL MATERS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PLANCHE A DECOUPER (FS)	

## Sur les offices – Prélèvements de surface

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	20/06/2025	Office livré	SOG ECOLE JEAN MERMOZ MATERS 484401-FSLI-PLANCHE A DECOUPER	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	20/06/2025	Office livré	SOG ECOLE JEAN MERMOZ MATERS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - COUTEAU (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	20/06/2025	Office livré	SOG ECOLE VERDUN 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - COUTEAU (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	20/06/2025	Office livré	SOG ECOLE JEAN MERMOZ MATERS 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PLANCHE A DECOUPER (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	20/06/2025	Office livré	SOG ECOLE VERDUN 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PLANCHE A DECOUPER (FS)	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	20/06/2025	Office livré	SOG ECOLE VERDUN 484401-FSLI-PLANCHE A DECOUPER	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	22/05/2025	Office livré	SOG ECOLE CLE DES CHAMPS 484401-FSLI-BS EPONGE SURFACE LISTERIA MONO SUR PLATEAU	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	22/05/2025	Office livré	SOG ECOLE JULES VERNE 484401-FSLI-BS EPONGE SURFACE LISTERIA MONO SUR PLANCHE A DECOUPER	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	22/05/2025	Office livré	SOG ECOLE BELLES FEUILLES 484401-FSLI-BS EPONGE SURFACE LISTERIA MONO SUR PLAN DE TRAVAIL	
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Prélèvement de Surface	22/05/2025	Office livré	SOG ECOLE JULES VERNE 484401-FS-FROTTIS DE SURFACE - PETIT COUTEAU A DENTS (FS)	

### SO484401 - VILLE DE TAVERNY - Mon suivi qualité

Type de mesure :

Date de la mesure :  au

Prestation :

page 1 sur 1 page

R	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit locaux matériels circuit	20/06/2025	Office livré	SOG ECOLE JEAN MERMOZ MATERS 484401	89.5

Type de mesure :

Date de la mesure :  au

Prestation :

page 1 sur 1 page

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Sécurité au travail	31/12/2025	Nombre AT sur les 12 derniers mois		0.00
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Sécurité au travail	30/11/2025	Nombre AT sur les 12 derniers mois		0.00

## Sur les offices – Prélèvements de surface

Plan d'action Prélèvement de Surface Mérieux				Plan d'action Prélèvement de Surface Mérieux					
Site	GOSCINNY MATERNEL	Date	10/04/2025	Site	JEAN MERMOZ	Date	30/06/2025		
RS	LAURA GERVOISE	Expéditeur		RS	LAURA GERVOISE	Expéditeur			
Nature du prélèvement:	FROTTS DE SURFACE PLANCHE A DECOUPER			Nature du prélèvement:	FROTTS DE SURFACE COUTEAU				
Lieu de prélèvement	Armoire réfrigérée	Date de prélèvement	01/04/2025	Lieu de prélèvement	Meuble à température ambiante	Date de prélèvement	20/06/2025		
RESULTAT DE L'ANALYSE:				RESULTAT DE L'ANALYSE:					
<b><u>Planche à Découper</u></b> <b><u>=&gt; Coliformes</u></b>				<b><u>Vaisselle</u></b> <b><u>=&gt; Coliformes + Micro-Organismes</u></b>					
INTERPRETATION				INTERPRETATION					
Ce résultat révèle un manque de nettoyage et de désinfection de la planche à découper.				Ce résultat révèle d'un mauvais lavage et de mauvaises conditions de stockage de la vaisselle					
Commentaires :				Commentaires :					
ACTIONS A METTRE EN PLACE			RESPONSABLE DE L'ACTION	DATE MISE EN PLACE	ACTIONS A METTRE EN PLACE			RESPONSABLE DE L'ACTION	DATE MISE EN PLACE
Sensibilisation du personnel sur les règles d'hygiène corporelle et notamment le lavage des mains			LG	05/04/2025	Sensibilisation du personnel sur les règles d'hygiène corporelle et notamment le lavage des mains			LG	30/06/2025
Respect de la procédure de nettoyage et désinfection des planches : temps d'action du détergent 5 minutes et rinçage			LG		Respect de la procédure de nettoyage et désinfection des locaux (murs, étagères) : temps d'action du détergent 5 minutes et rinçage			LG	30/06/2025
Si possible, passer les planches en machine			LG		Nettoyer régulièrement le lave vaisselle et les buses			LG	30/06/2025
Vérifier l'usure des planches, changer les trop usées			LG		Stocker la vaisselle propre à l'abri des contaminations			LG	30/06/2025
				Nettoyer régulièrement les chauffe assiettes.					
				0					
<b>Sensibilisation suite à l'analyse Mérieux</b>				<b>Sensibilisation suite à l'analyse Mérieux</b>					
Réunion d'Information du Personnel en cas d'Analyse Non Satisfaisante				Réunion d'Information du Personnel en cas d'Analyse Non Satisfaisante					
<b><u>Planche à Découper=&gt; Coliformes</u></b>				<b><u>Vaisselle=&gt; Coliformes + Micro-Organismes</u></b>					
Noms - Prénom Participants			Visa	Noms - Prénom Participants			Visa		
Nazih BENCHEIK				EDOUARDA DA SILVA					
				NATHALIE JOSSE					
				JUDITH LEVEILLE					
				M. AUGUSTEMA DHERSON					
				CHIMENE SANCE					
Micro-organismes aérobies à 30°C			C'est un ensemble de germes présents dans l'environnement et qui se développent à l'air ambiant à 30°C en moyenne. Mise en évidence d'un non respect de la chaîne du froid et/ou du refroidissement rapide, d'une conservation prolongée du produit et/ou mauvais lavage et décontamination des végétaux crus. => TEMPERATURES - CONTAMINATIONS CROSEES - DLC	Micro-organismes aérobies à 30°C			C'est un ensemble de germes présents dans l'environnement et qui se développent à l'air ambiant à 30°C en moyenne. Mise en évidence d'un non respect de la chaîne du froid et/ou du refroidissement rapide, d'une conservation prolongée du produit et/ou mauvais lavage et décontamination des végétaux crus. => TEMPERATURES - CONTAMINATIONS CROSEES - DLC		

## Sur les offices – Prélèvements de surface

Plan d'action Prélèvement de Surface Mérieux			
Site	JEAN MERMOZ	Date	30/06/2025
RS	LAURA GERVOISE	Expéditeur	
Nature du prélèvement:	FROTTIS DE SURFACE PLANCHE A DECOUPER		
Lieu de prélèvement	Plonge	Date de prélèvement	20/06/2025
RESULTAT DE L'ANALYSE:			
<b>Planche à Découper</b> <b>=&gt; Coliformes + Micro-Organismes</b>			
INTERPRETATION			
Ce résultat révèle un manque de nettoyage et de désinfection de la planche à découper et de mauvaises conditions de stockage et d'égouttage.			
Commentaires :			
ACTIONS A METTRE EN PLACE		RESPONSABLE DE L'ACTION	DATE MISE EN PLACE
Sensibilisation du personnel sur les règles d'hygiène corporelle et notamment le lavage des mains		LG	30/06/2025
Respect de la procédure de nettoyage et désinfection des planches : temps d'action du détergent 5 minutes et rinçage		LG	30/06/2025
Si possible, passer les planches en machine		LG	30/06/2025
Stocker les planches verticalement en CF		LG	30/06/2025
Vérifier l'usure des planches, changer les trop usées			
<b>Sensibilisation suite à l'analyse Mérieux</b>			
Réunion d'Information du Personnel en cas d'Analyse Non Satisfaisante			
Planche à Découper=> Coliformes + Micro-Organismes			
Noms - Prénom Participants		Visa	
EDOUARDA DA SILVA			
NATHALIE JOSSE			
JUDITH LEVEILLE			
M. AUGUSTEMA DHIERSON			
CHIMENE SANCE			
Micro-organismes aérobies à 30°C		C'est un ensemble de germes présents dans l'environnement et qui se développent à l'air ambiant à 30°C en moyenne. Mise en évidence d'un non respect de la chaîne du froid et/ou du refroidissement rapide, d'une conservation prolongée du produit et/ou mauvais lavage et décontamination des végétaux crus. => TEMPERATURES - CONTAMINATIONS CROISÉES - DLC	

# Compte-rendu Qualité

## 8.2. Résultats des audits hygiène

Durant la période, des 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 Mérieux/nutrition.

### Sur la cuisine centrale

#### Tableau avec le nom/thématique de l'audit réalisé – la date – le résultat

Voici les principales actions correctives mises en place suite aux différents audits:

PLAN D'ACTION 2025				
Action n°	Détails	Descriptio	Analyse de	Actions
412	Analyse Merieux du 07/02/2025	Micro-organismes	La traçabilité	- Faire une analyse de confirmation par Merieux - Vérifier Les T°C CF - Analyser la traçabilité du 07/02 et contrôler le couple temps d'attente /T°C de chaque lot sortie du deconditionnement chaud
555	Chaîne n°3 froid- le 27/03/2025	Présence d'ur	Mise en évit	-Nettoyage complet de la machine en ce 04/04/2025 -Sensibilisation à prévoir sur le porcess du lavage des mains et des bacteries colliformes - Autocontrôle après nettoyage complet
554	RIZ AGB- ABH- LE 24/03/2025	Présence d'ur	Ensemble de	- Contrôle respect DLC - Contrôle maîtrise des conditions de stockage (T°, protection) - Contrôler les CF et les AM froides - Contrôle traçabilité temps d'attente des produits à température ambiante - Contrôle maîtrise de la cuisson des produits - Contrôle maitrie couple temps/température du refroidissement rapide et de la remise en T°C - Réaliser un audit du process de fabrication - Réaliser un audit du process de fabrication -Faire analyse de confirmation par le laboratoire Merieux d'un produit similaire
558	FUSILLI AGB- ABH LE 27/03/2025	Présence d'ur	Ensemble de	- Contrôle respect DLC - Contrôle maîtrise des conditions de stockage (T°, protection) - Contrôler les CF et les AM froides - Contrôle traçabilité temps d'attente des produits à température ambiante - Contrôle maîtrise de la cuisson des produits - Contrôle maitrie couple temps/température du refroidissement rapide et de la remise en T°C - Réaliser un audit du process de fabrication et CR à la production -Faire analyse de confirmation par le laboratoire Merieux d'un produit similaire
560	PETITS POIS MIJOTES -ABH LE 04/04/2025	Présence d'ur	Mise en évit	- Contrôle respect DLC - Contrôle maîtrise des conditions de stockage (T°, protection) - Contrôler les CF et les AM froides - Contrôle traçabilité temps d'attente des produits à température ambiante - Contrôle maîtrise de la cuisson des produits - Contrôle maitrie couple temps/température du refroidissement rapide et de la remise en T°C -Faire analyse de confirmation par le laboratoire Merieux d'un produit similaire - Faire baisser la préco DLC à j+4 -Recevoir les directeur et chef de production
628	ABS sur macédoine de légumes AGB	Détection de	Isolément de	- Isolation des plats témoins de macédoine AGB mayonnaise --> Ok fait le 05/05 - Mise en œuvre d'une action de nettoyage-enzymatique avec doublement du temps de contact jusqu'au 12/05/2025 pour éliminer les traces résiduelles dans l'environnement --> Ok fait le 05/05 - Notification en DDPP de la situation de détection listeria - Envoi cerfa DDPP --> Ok fait le 09/05/2025 - Définition d'un plan de contrôle environnement N=25 le 13/05 (déconditionnement, conditionnement froid, four et cellule de refroidissement). --> 1NC en siphon CDT chaud (n°échantillon 37053506) --> Ok fait le 12/05 - Suite via AC/AP 639 --> Ok fait le 12/05
639	ABS sur blé AGB - Prélèvement sur O	Détection de	Matériels : ré	- Prolongation d'une action de nettoyage-enzymatique avec doublement du temps de contact jusqu'à nouvel ordre pour éliminer les traces résiduelles dans l'environnement --> Ok fait le 13/05 - Mise à l'arrêt de la production chaude et réalisation d'une 1ère opération de nettoyage-désinfection enzymatique renforcée (Degres L+, Biorem BF et Deptil CL) sur les 3 zones --> Ok fait le 14/05 - Information client quant à l'impact de l'arrêt sur la consommation du 16/05 --> Ok fait le 15/05 - Réalisation du curage des réseaux d'eaux sales des zones de production --> Ok fait le samedi 17/05 - Nettoyage complet du système d'extraction des hottes (filtres et conduits) --> Ok fait le lundi 19/05 avant production - Mise en oeuvre d'un plan d'échantillonnage N=60 en zone de cuisson --> Ok fait le 19/05 (18 siphons en détection) - Mettre en place une vidange par système gravitaire des hottes --> Ok fait le 19/05, upgrade fait le 07/06. - Mise en oeuvre d'un plan d'échantillonnage N=25 en zone de conditionnement chaud --> Ok fait le 26/05 avant production - Réalisation d'une 2nde opération de nettoyage-désinfection enzymatique renforcée (Degres L+, Biorem BF et Deptil CL) sur les 3 zones --> Ok fait le 27/05 - Mise en oeuvre d'un plan d'échantillonnage N=40 en zone de cuisson --> Ok fait le 28/05 avant production (10 siphons en détection - alerte émise le 02/06) - Réalisation de QT Realco sur les 10 siphons non conformes --> Ok fait le mardi 03/06 (Pas de détection biofilm) - Mise en place d'un plan de contrôle ABS avec dénombrement immédiat sur 5 produits / semaine --> Ok fait et upgradé post 2ème collecte - Expertise de la direction QHE --> Ok fait le mercredi 04/06 - Demande de correctif sur dysfonction CTA --> Ok traité le 20/06 - Mise en place protocole renforcée Siphon par A2B (degres L+ et Deptil + karsher vapeur sur les deux premiers jours) jusqu'au mercredi 11/06 inclu --> Ok terminé le 11/06 - Transmission en DDPP 95 de la cartographie des NC et des bulletins d'analyses du N=60 --> Ok fait le 04/06 - Réalisation d'une 3ème opération de nettoyage-désinfection enzymatique renforcée (Degres L+, Biorem BF et Deptil CL) sur les 3 zones --> Ok fait le 07/06 - Mise en place d'obturateur des égoûts en zone de conditionnement chaud et froid --> Ok fait le 07/06 - Diagnostic des 54 siphons de sol de l'ensemble des zones de production au plombier CARDOSO --> Demande faite le 07/06, en cours. - Mise en oeuvre d'une décontamination par aérosol Oxypharm gamme nocospay de la zone cuisson --> Ok fait le 07/06 - Mise en oeuvre d'une décontamination par aérosol Oxypharm gamme nocospay de la zone conditionnement chaud --> Ok fait le 08/06

## 8.2. Résultats des audits hygiène

PLAN D'ACTION 2025				
Action n°	Détails	Descriptio	Analyse de	Actions
648	Prep riz AGB,h rouge (ABS) 13/05/2025	Taux de micro	Isolément d	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle respect DLC</li> <li>- Contrôle maîtrise des conditions de stockage (T°, protection)</li> <li>- Contrôler les CF et les AM froides</li> <li>- Contrôle traçabilité temps d'attente des produits à température ambiante</li> <li>- Contrôle maîtrise de la cuisson des produits</li> <li>- Contrôle maîtrise couple temps/température du refroidissement rapide et de la remise en T°C</li> <li>- Faire analyse de confirmation par le laboratoire Merieux d'un produit similaire : coquillettes AGB analysé le 22 mai</li> </ul>
667	FS Cuve refroidissement CAPIC 1Bac	- Faible prés	- Milieu: Pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rappel sensibilisation des collaborateurs sur le process de nettoyage des surfaces</li> <li>- Rappel sensibilisation des collaborateurs sur le process de nettoyage des mains</li> <li>- Mise en place d'un protocole de nettoyage affilié aux CAPICS</li> <li>- Analyse de confirmation : N40 du 12.06.2025</li> </ul>
735	Analyse non satisfaisante salade de r	- Salade de r	1 - MILIEU: Te	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rappel Sensibilisation lavage de mains</li> <li>- Rappel Sensibilisation nettoyage &amp; désinfection</li> <li>- Faire une analyse de confirmation d'une recette de ce type</li> </ul>
747	Analyse non satisfaisante 2.07.25 AB	- Galantine d	MATIERE: MP	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rappel de sensibilisation collaborateurs sur les temps d'attentes</li> <li>- Faire une analyse de confirmation pour MP du même type</li> <li>- Rappel de sensibilisation sur le lavage des mains &amp; le nettoyage décontamination</li> <li>- Faire un point sur l'étanchéité des barquettes</li> <li>- Vérification des températures des CF &amp; zone d'attente de la MP</li> </ul>
753	Analyse du 17.07.2025 FS Paroi cuvier	Paroi cuvier d	MATERIEL: - F	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyage désinfection complet des cuiviers 23/07/2025</li> <li>- Sensibilisation sur le process du lavage des mains et des bactéries coliformes</li> </ul>
751	Analyse du 07.07.2025 ABHAnalyse n	Gratin auberg	MATIERE: MP	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérification et contrôle de la traçabilité de réception et production. (Aucune attente produit)</li> <li>- Vérification des traçabilité de nettoyage/désinfection,</li> <li>- Vérification des température de stockage des CF.</li> <li>- Rappel (causerie) des bonnes pratiques d'hygiène 25.07.2025</li> </ul>
784	Analyse du 31/07/2025 non conform	Etager CF d	MATERIEL: N	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibilisation personnel sur l'objectif de cette chambre froide</li> <li>- Sensibilisation du personnel sur le lavage des mains</li> <li>- Nettoyage désinfection complet de la chambre froide le 05/08/2025</li> <li>- Réalisation d'une bi lame le 05/08/2025 - résultat conforme</li> </ul>
786	Analyse du 31/07/2025 Carottes râp	Carottes râp	MATIERE : Ca	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérification de la traçabilité de réception et production</li> <li>- Mail au laboratoire le 12/08/2025, car analyse après DLC</li> <li>- Rappel aux équipes sur les conditions de conservation.</li> </ul>
787	Analyse du 31/07/2025 Courgettes pr	Courgettes p	METHODE : u	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mail au laboratoire le 12/08/2025, car analyse après DLC</li> <li>- Rappel aux équipes sur les bonnes pratiques d'hygiène</li> <li>- Vérification de la traçabilité de réception et production</li> </ul>
794	Analyse du 13/08/2025 Mirabelle au s	- Micro orgar	- Matière pre	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Instaurer un process de mise a froid sur les MP arrivant ambiant et devant subir une baisse de température à moins de 10°C</li> <li>- Faire un point sur la DLC des fruits en conserve</li> <li>- Sensibiliser sur le nettoyage des ustensiles utilisés pour la fabrication de la recette</li> </ul>

# Compte-rendu Qualité

## Sur les offices livrés

Sur les offices, **10 audits** ont été réalisés.

### SO484401 - VILLE DE TAVERNY - Mon suivi qualité

Type de mesure :

Date de la mesure :  au

Prestation :

Rechercher

page 1 sur 1 page

RR	FR/SO	Nom Site	Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	20/06/2025	Office livré_audit complet	SOG ECOLE JEAN MERMOZ MATERS 484401	91
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	07/03/2025	Office livré_audit complet	SOG ECOLE JULES VERNE 484401	79.9
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	11/02/2025	Office livré_audit complet	SOG ECOLE CROIX ROUGE 484401	100
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	10/02/2025	Office livré_audit complet	SOG ECOLE CLE DES CHAMPS 484401	84
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	10/02/2025	Office livré_audit complet	SOG ECOLE BELLES FEUILLES 484401	88.5
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	10/02/2025	Office livré_audit complet	SOG ECOLE JEAN MERMOZ MATERS 484401	79.5
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	10/02/2025	Office livré_audit complet	SOG ECOLE ANNE FRANCK 484401	79.9
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	03/02/2025	Office livré_audit complet	SOG ECOLE MARIE CURIE 484401	90
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	03/02/2025	Office livré_audit complet	SOG ECOLE MARCEL PAGNOL MATERS 484401	87.5
GUILBERT Alexandre	SO484401	VILLE DE TAVERNY	Audit hygiène	03/02/2025	Office livré_audit complet	SOG ECOLE VERDUN 484401	86

# Compte-rendu Qualité

## 9. Formation du personnel

### 9.1 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



# Compte-rendu Qualité

## 9.2 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.

## 9.3 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.

# Compte-rendu Qualité

Les actions de formation sur la période, personnel de votre ville et Sogeres :

Nom de la formation : **HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE**

Date	Thème	Intervenant	Nombre de participants
05/02/25	<b>HYGIENE ET SECURITE</b>	Sophie Marion	9
02/07/25	<b>HYGIENE ET SECURITE</b>	Sophie Marion	11
03/09/25	<b>HYGIENE ET SECURITE</b>	Sophie Marion	9

# Compte-rendu Qualité

## Les états de présence des formations

sOgeres		Etat présence formation		
Lieu	Salle de forum- Hotel de ville	Date	05/02/2025	
Stage	Hygiène et sécurité alimentaire	Heure début	11h00	
		Heure de fin	14h00	
Nom et Prénom des participants	Signature			
	Matin	Après-midi		
KADHIA CI (AMOUCH) (Sogeres)				
LYDIA BISAKA NSIMBA (Sogeres)				
AMINATA YATERA				
CINTHIA LEOPOLDIE				
MANEL BOUDIBA				
SAKINA BENTALED				
NATHALIE JOSSE				
JUDITH L'PRELIEFF				
SARAH NEHAS				

Nom de l'animateur Sophie MARION  
Signature

sOgeres		Etat présence formation		
Lieu	ECOLE VERDUN	Date	02/07/2025	
Stage	Hygiène et sécurité alimentaire	Heure début	11h00	
		Heure de fin	14h30	
Nom et Prénom des participants	Signature			
	Matin	Après-midi		
Marie COSTA				
Ghislaine MERCIER				
Marie-Agnès DIRIL				
Chimène SANCE				
Naïma HAFYANE				
Lotifa OUCHETTOU				
Bruno JURELY				
Edyta BAZYLEWICS				
Marie-Lyne AROUDUGOM				
LAURETTE BENIE (Sogeres)				
REBECCA NSOMBO (Sogeres)				

Nom de l'animateur Sophie MARION  
Signature

# Compte-rendu Qualité

sOgeres		Etat présence formation	
Lieu	VERDUN Rue Leraudat TAVERNY	Date	03/09/2025
Stage	Hygiène et sécurité alimentaire	Heure début	11h00
		Heure de fin	14h00
Nom et Prénom des participants	Signature		
	Matin	Après-midi	
Leila LAKEHAL			
Monique ROISIN COËT			
Hatice TASLIARMUT			
Guerline AUGUSTEMA			
Nazihia BENCHEIKH			
Bahija HITMI			
Zoulikah KABKOUB			
Salimata SOUKHOUNA			
Abdelmoumene Faneh			

Nom de l'animateur Sophie MARION  
 Signature

# Compte-rendu Qualité

## 11. 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.

Pa

2X.

# Compte-rendu Qualité

## 11.1 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** (ex : smoothie ananas, tranche de pastèque et melon jaune...)
- *Nous formons les équipes des restaurants à la nutrition pour leur permettre de relayer l'information auprès des enfants.*
- Nous informons les familles à travers du **site internet et 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.

# Compte-rendu Qualité

## 11.2 Nos actions Environnement / Achats durables

### Code de conduite de la chaîne d'approvisionnement

- **Une charte « Achats responsables »** est signée avec tous nos fournisseurs. Elle les engage contractuellement au respect des critères sociétaux

### Le respect de la loi EGALIM

- Taux EGALIM : 43,65 %

### Produits locaux, saisonniers ou issus de l'agriculture responsable

- En privilégiant les **fruits et légumes de saison**, nous réduisons les impacts environnementaux liés au transport et favorisons le développement de l'économie locale.
- Tous nos légumes surgelés sont cultivés dans le respect des principes de l'agriculture raisonnée.
- Nous avons opté pour **l'approvisionnement systématique en BIO sur certains produits toute l'année**, plutôt que pour un engagement sur un nombre de repas hebdomadaire ou mensuel.
- Cette formule permet :
  - De privilégier les produits de proximité en structurant les filières locales,
  - De proposer des produits BIO qui respectent le rythme des saisons

### Produits de la mer issus de filières durables

- Nous avons fait le choix de ne pas mettre dans nos menus des espèces menacées et de privilégier les poissons pêchés dans le **respect des pratiques responsables et de la saisonnalité**.

### Equipements et fournitures issus de filières durables

- Nos supports de communication et d'animations sont imprimés sur du **papier issu de forêts gérées durablement**.
- Sur la cuisine, nous utilisons du papier à usage unique issu de fibres recyclées et des *produits lessiviels éco-labellisés*.
- *Sur la cuisine, chaque bureau est équipé de poubelles de tri de déchets et papiers.*
- *Sur les restaurants, les serviettes et le papier à usage unique sont issus de fibres recyclées et nous fournissons des produits lessiviels éco-labellisés*



# 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,
- 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 »).



# 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 barquettes en cellulose comme alternative.

### Ses avantages ?

Bonne tenue, rigidité pour une manipulation aisée. Imperméabilité

- Garanti sans ajout de bisphénoI
- Conduit peu de chaleur pour des manipulations sûres. Compatible avec les supports barquettes actuels.
- Adapté à toutes les filières de valorisation existantes : voie énergétique classique, mise en compostage, méthanisation
- Cellulose provenant de bois issu de forêts certifiées FSC.
- Incassable, robuste et indéformable
- Recyclable à l'infini



# Compte-rendu Qualité

## 11.4 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 et les viennoiseries sont achetés dans la boulangerie Aux délices des gourmets chez Monsieur Said Imerzag- Taverny

### L'insertion professionnelle

- Pour le personnel de cuisine, nous favorisons l'emploi local.

### Développement des approvisionnements en produits issus du commerce équitable et certifiés

- Nous promovons la mise en avant d'achats de produits issus du commerce équitable :
  - ✓ Sucre de canne (Philippines) en accompagnement du fromage blanc.
  - ✓ Bananes (Equateur, Pérou).
  - ✓ Ananas (Costa Rica, Panama).

# Compte-rendu Qualité

## 11.5 Nos actions Environnement / Lutte contre le gaspillage alimentaire

Actions mises en place sur les offices (Formation, animations, affiches, décoration

### Animations anti-gaspi

Animation lors de la semaine de la réduction des déchets :

### Sensibilisation dans les cantines

Mise en place d'affiches, de chevalet, de stop rayons pour sensibiliser les enfants



Mise en place du tri des déchets

Installations de tables de tri pour les élémentaires et d'un gâchimètre:



# Compte-rendu Qualité

## 11.6 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 été 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.



# Compte- rendu technique

# SOMMAIRE

1. Liste des contrats
2. Rapport global d'activité

# Compte-rendu Technique

## 1. Liste des contrats de maintenance

Société	Prestations
3C	Maintenance préventive et curative sur le matériel des offices
Diversey	Produits chimiques et Equipements de Nettoyage
Initial	Dotation des tenues professionnelles pour agents de la restauration
Ciril	Système d'encaissement auprès des Familles
TPE	Encaissement carte bleue
M. R.NET SECURITE	Fourniture de chaussures de sécurité pour les agents de restauration
Laboratoire Mérieux NutriSciences	Audits Hygiène- Locaux-Matériel-circuit

# Compte-rendu Technique

## 2. Les travaux de maintenance effectués par 3C sur les offices

- *En annexe, vous trouverez les fiches d'interventions liées aux travaux de maintenance effectués sur les offices.*

# Compte- rendu financier

# SOMMAIRE

## **1. Fréquentation**

**p. 79**

- 1.1. Total des repas commandés suivant leur catégorie
- 1.2. Total des goûters commandés suivant leur catégorie
- 1.3. Comparatif par rapport au nombre de repas de référence
- 1.4. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1
- 1.5. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1

## **2. Compte de résultat**

- 2.1. Compte de résultat global détaillé
- 2.2. Chiffre d'affaires
- 2.3. Effet de seuil
- 2.4. Coût d'approvisionnement alimentaire
- 2.5. Sous-traitance générale
- 2.6. Impôts et taxes
- 2.7. Investissements et renouvellements

## **3. Tarification et encaissements**

**p. 89**

- 3.1. Fonctionnement de la facturation
- 3.2. Encaissements
- 3.3. Etat des impayés

# Compte-rendu Financier

## 1. Fréquentation

### 1.1. Total de repas commandés suivant leur catégorie

#### NOMBRE DE REPAS SCOLAIRE COMMANDES PAR CATEGORIE DE JANVIER 2025 A DECEMBRE 2025

	Déjeuner maternelles	Déjeuner élémentaires	Déjeuner adultes encadrants	Pique-niques maternelles	Pique-niques élémentaires	TOTAL SCOLAIRE
janvier-25	11 444	19 573	1 256	0	0	<b>32 273</b>
février-25	5 763	9 403	646	0	0	<b>15 812</b>
mars-25	13 022	21 414	1 226	0	0	<b>35 662</b>
avril-25	6 703	11 454	736	0	0	<b>18 893</b>
mai-25	9 994	16 315	1 087	586	1 025	<b>27 396</b>
juin-25	10 779	18 747	1 172	168	280	<b>30 698</b>
juillet-25	1 090	2 171	145	772	1 305	<b>3 406</b>
août-25	0	0	0	0	0	<b>0</b>
septembre-25	13 250	22 318	1 308	0	0	<b>36 876</b>
octobre-25	7 569	12 298	736	0	0	<b>20 603</b>
novembre-25	11 438	19 399	1 156	0	0	<b>31 993</b>
décembre-25	8 896	14 320	956	0	0	<b>24 172</b>
<b>Total</b>	<b>99 948</b>	<b>167 412</b>	<b>10 424</b>	<b>1 526</b>	<b>2 610</b>	<b>277 784</b>

#### NOMBRE DE REPAS CENTRE DE LOISIRS COMMANDES PAR CATEGORIE DE JANVIER 2025 A DECEMBRE 2025

Déjeuner CL maternelles	Déjeuner CL élémentaires	Déjeuner CL adultes	Pique-niques maternelles	Pique-niques élémentaires	Pique-niques adultes	TOTAL CL
1 030	1 094	280		75	8	<b>2 487</b>
1 982	1 827	593	130	174	33	<b>4 739</b>
892	878	169		148	15	<b>2 102</b>
1 871	1 638	531	344	645	124	<b>5 153</b>
687	706	163	126	419	171	<b>2 272</b>
364	628	127	308	213	92	<b>1 732</b>
1 428	2 061	653	1 314	595	386	<b>6 437</b>
872	910	473	1 060	562	300	<b>4 177</b>
820	1 055	207	40		6	<b>2 128</b>
2 544	2 320	795	100	142	35	<b>5 936</b>
861	838	206	76	175	31	<b>2 187</b>
1 362	1 179	434	60	305	51	<b>3 391</b>
<b>14 713</b>	<b>15 134</b>	<b>4 631</b>	<b>3 558</b>	<b>3 453</b>	<b>1 252</b>	<b>42 741</b>

# Compte-rendu Financier

## 1.2. Total global de repas et total de goûters commandés suivant leur catégorie

TOTAL GLOBAL	Goûters
34 760	15 369
20 551	11 338
37 764	16 256
24 046	12 695
29 668	12 814
32 430	14 328
9 843	7 444
4 177	4 100
39 004	16 418
26 539	13 873
34 180	14 073
27 563	12 759
<b>320 525</b>	<b>151 467</b>

# Compte-rendu Financier

## 1. 3. Comparatif par rapport à l'année N-1

<b>SCOLAIRE</b>	<b>ANNEE 2025</b>	<b>Mai 24 - Décembre 24</b>
JANVIER	32 273	
FEVRIER	15 812	
MARS	35 662	
AVRIL	18 893	
MAI	27 396	31 131
JUIN	30 698	33 036
JUILLET	3 406	7 615
AOÛT	0	0
SEPTEMBRE	36 876	34 476
OCTOBRE	20 603	23 126
NOVEMBRE	31 993	31 549
DÉCEMBRE	24 172	23 593
<b>TOTAL</b>	<b>277 784</b>	<b>184 526</b>

<b>ALSH</b>	<b>ANNEE 2025</b>	<b>Mai 24 - Décembre 24</b>
JANVIER	2 487	
FEVRIER	4 739	
MARS	2 102	
AVRIL	5 153	
MAI	2 272	2 001
JUIN	1 732	1 759
JUILLET	6 437	7 053
AOÛT	4 177	4 331
SEPTEMBRE	2 128	2 200
OCTOBRE	5 936	5 342
NOVEMBRE	2 187	2 201
DÉCEMBRE	3 391	2 699
<b>TOTAL</b>	<b>42 741</b>	<b>27 586</b>

# Compte-rendu Financier

## 1. 3. Comparatif par rapport à l'année N-1

<b>GOUTERS</b>	<b>ANNEE 2025</b>	<b>Mai 24 - Décembre 24</b>
JANVIER	15 369	
FEVRIER	11 338	
MARS	16 256	
AVRIL	12 695	
MAI	12 814	14 484
JUIN	14 328	15 248
JUILLET	7 444	10 059
AOÛT	4 100	4 325
SEPTEMBRE	16 418	15 611
OCTOBRE	13 873	14 735
NOVEMBRE	14 073	14 751
DÉCEMBRE	12 759	11 813
<b>TOTAL</b>	<b>151 467</b>	<b>101 026</b>

# Compte-rendu Financier

## 2. Compte de résultat

### 2.1. Compte de résultat global détaillé

	ANNEE 2025	Impact au repas	MAI 2024 - DECEMBRE 24	Impact au repas
<b>Nombre de repas</b>	<b>320 525</b>		<b>212 112</b>	
- dont Scolaire	277 784		184 526	
- dont CL	42 741		27 586	
<b>Chiffre d'Affaires repas</b>	<b>1 844 902</b>	5,756	<b>1 185 517</b>	5,589
- dont Scolaire	1 599 720		1 029 717	
- dont CL	245 182		155 800	
<b>Chiffre d'Affaires goûters</b>	<b>117 031</b>	0,365	<b>76 780</b>	0,362
<b>Autres Chiffre d'affaires</b>	<b>237</b>	0,001	<b>263</b>	0,001
<b>Total Chiffre d'Affaires (A)</b>	<b>1 962 170</b>	6,122	<b>1 262 560</b>	5,952
<b>Coût denrées</b>	<b>607 580</b>	1,896	<b>376 657</b>	1,776
<b>Charges de personnel</b>				
Coût de personnel administratif & sur offices	261 796	0,817	182 874	0,862
Coût de personnel cuisine centrale	179 970	0,561	111 197	0,524
<b>Cuisine centrale</b>				
Coût de production cuisine centrale	116 587	0,364	71 164	0,336
Maintenance des équipements cuisine centrale	2 034	0,006	9 734	0,046
Coût de conditionnement	105 942	0,331	70 841	0,334
Fluides				
Autres charges fixes cuisine centrale	6 407	0,020	2 560	0,012
Autres charges variables cuisine centrale	29 331	0,092	18 236	0,086
<b>Redevances</b>				
Redevance d'occupation du domaine public	22 388	0,070	14 667	0,069
<b>Livraison</b>				
Frais de livraison (hors personnel)	108 372	0,338	64 997	0,306
Coût de personnel de livraison	95 664	0,298	64 386	0,304
<b>Satellites</b>				
Maintenance des équipements satellites	13 437	0,042	15 466	0,073
Renouvellement des équipements satellites	30 569	0,095	19 895	0,094
Solution informatique de pointage sur les offices	11 174	0,035	3 004	0,014
<b>Autres charges de gestion courantes</b>				
Frais de fonctionnement	44 758	0,140	18 550	0,087
Frais de facturation et d'encaissement	12 322	0,038	5 280	0,025
Impayés	27 050	0,084	27 050	0,128
Impôts et taxes	33 706	0,105	20 150	0,095
Frais de structure	42 012	0,131	27 343	0,129
<b>Total charges (B)</b>	<b>1 751 100</b>		<b>1 124 051</b>	
<b>Structure &amp; rémunération (A-B)</b>	<b>211 070</b>	0,659	<b>138 509</b>	0,653

# Compte-rendu Financier

## 2.2. Chiffre d'affaires

	Déjeuner maternelles	Déjeuner élémentaires	Déjeuner adultes encadrants	Pique-niques maternelles	Pique-niques élémentaires	TOTAL SCOLAIRE
janvier-25	61 912	110 196	8 038	0	0	180 146
février-25	31 178	52 939	4 134	0	0	88 251
mars-25	70 449	120 561	7 846	0	0	198 856
avril-25	36 263	64 486	4 710	0	0	105 460
mai-25	55 497	94 284	7 142	3 386	5 923	166 233
juin-25	59 856	108 339	7 700	971	1 618	178 484
juillet-25	6 053	12 546	953	4 461	7 542	31 555
août-25	0	0	0	0	0	0
septembre-25	73 577	128 976	8 594	0	0	211 147
octobre-25	42 031	71 070	4 836	0	0	117 936
novembre-25	63 515	112 107	7 595	0	0	183 217
décembre-25	49 399	82 755	6 281	0	0	138 436
<b>TOTAL</b>	<b>549 730</b>	<b>958 259</b>	<b>67 829</b>	<b>8 819</b>	<b>15 083</b>	<b>1 599 720</b>
PU H.T 02/05/24 au 30/04/2025	5,410	5,630	6,400	5,630	5,630	
PU H.T 01/05/25 au 31/12/2025	5,553	5,779	6,570	5,779	5,779	

Déjeuner CL maternelles	Déjeuner CL élémentaires	Déjeuner CL adultes	Pique-niques maternelles	Pique-niques élémentaires	Pique-niques adultes	TOTAL CL
5 572	6 159	1 792	0	422	45	13 991
10 723	10 286	3 795	732	980	186	26 701
4 826	4 943	1 082	0	833	84	11 768
10 122	9 222	3 398	1 937	3 631	698	29 009
3 815	4 080	1 071	728	2 421	988	13 104
2 021	3 629	834	1 780	1 231	532	10 027
7 930	11 911	4 290	7 594	3 439	2 231	37 393
4 842	5 259	3 108	6 126	3 248	1 734	24 316
4 553	6 097	1 360	231	0	35	12 276
14 127	13 407	5 223	578	821	202	34 358
4 781	4 843	1 353	439	1 011	179	12 607
7 563	6 813	2 851	347	1 763	295	19 632
<b>80 875</b>	<b>86 649</b>	<b>30 158</b>	<b>20 491</b>	<b>19 800</b>	<b>7 208</b>	<b>245 182</b>
5,410	5,630	6,400	5,630	5,630	5,630	
5,553	5,779	6,570	5,779	5,779	5,779	

# Compte-rendu Financier

## 2.2. Chiffre d'affaires

TOTAL GLOBAL	Goûters
194 137	11 680
114 952	8 617
210 624	12 355
134 468	9 648
179 336	9 995
188 511	11 176
68 948	5 806
24 316	3 198
223 423	12 806
152 294	10 821
195 824	10 977
158 068	9 952
<b>1 844 902</b>	<b>117 031</b>
	<i>0,760</i>
	<i>0,780</i>

# Compte-rendu Financier

## 2.3. Coût d'approvisionnement alimentaire

	<b>ANNEE 2025</b>
<b>Consommation</b>	607 580
<b>Nombre de repas</b>	320 525
<b>Part Alimentaire</b>	1,896

<i>(TOTAL Euro HT)</i>		<b>Produits d'entretien</b>	<b>Conditionnement à jeter</b>
	<b>Denrées alimentaires</b>		
Stocks au 01/01/2025	3 000	1 000	1 007
Achats	870 838	28 331	104 935
Stocks au 31/12/25	0	0	0
<b>Consommations</b>	<b>873 838</b>	<b>29 331</b>	<b>105 942</b>
<b>Coût unitaire au repas</b>	<b>2,726</b>	<b>0,092</b>	<b>0,331</b>

<b>TOTAL CONSOMMATION</b>	1 009 111
---------------------------	-----------

# Compte-rendu Financier

## 2.4. Sous-traitance générale

	ANNEE 2025	Mai 24 - Décembre 24
Achats vêtements/chaussures	1 351	1 608
Blanchissage	20 122	13 512
Analyse bactériologique	1 857	1 645
Sous traitance ponctuelle	13 450	377
Deplacements et missions	7 472	909
Location mat exploit	490	326
Autres frais d exploit	17	172
<b>Total Frais de fonctionnement</b>	<b>44 758</b>	<b>18 550</b>

## 2.5. Impôts et taxes

	ANNEE 2025	Mai 24 - Décembre 24
Taxes formations	5 933	3 863
CFE/CVAE	21 323	12 698
Taxe effort construction	721	489
Autres taxes et cotisation	3 863	2 260
Assurances	1 866	840
<b>Total impots et taxes et assurances</b>	<b>33 706</b>	<b>20 150</b>

# Compte-rendu Financier

## 2.6. Investissements et renouvellements

### Entretien et maintenance

	Année 2025	Mai 24 à Décembre 24
Nom fournisseur	Montant	Montant
3C COMPETENCE CUISINE COLLECTIVITE	13 437	15 466

### SITUATION PROVISIONS POUR RENOUVELLEMENT

Numéro immo	Date de mise en service	Désignation	Montant
19507	27/06/2024	ADOUCISSEUR MONOBLOC 4600	968
19785	12/11/2024	3 TUBES RONDS INOX 30MM	1 348
19861	17/12/2024	RECREA KID VITRINES REFRIGEREES	12 287
<b>TOTAL RENOUVELLEMENT 02/05/24 - 31/12/24</b>			<b>14 603</b>
20064	31/03/2025	KIT MOUVEMENT THERMOGRAPHE + ECROU	612
20166	16/07/2025	CHARIOT CHAUD LIAISON	2 479
20248	30/09/2025	REFROIDISSEUR SUR SOL RS ECOLE 80	2 223
<b>TOTAL RENOUVELLEMENT 2025</b>			<b>5 314</b>
<b>TOTAL RENOUVELLEMENT FIN DECEMBRE 2025</b>			<b>19 917</b>

### SITUATION PROVISIONS POUR RENOUVELLEMENT

Début du contrat  
02/05/2024

ANNEE	EFFECTIFS	BULLETIN DE PRIX - RENOUVELLEMENT	RENOUVELLEMENT COLLECTE
02/05/24 - 31/12/24	212 112	0,094	19 895
01/01/25 - 30/04/25	117 121	0,094	10 986
01/05/25 - 31/12/25	203 404	0,096	19 584
<b>Total collecté</b>			<b>50 465</b>
<b>Dépenses de renouvellement à fin décembre 2025</b>			<b>19 917</b>
<b>SOLDE AU 31/12/25</b>			<b>30 548</b>

# Compte-rendu Financier

## 3. Tarification et encaissements

### 3.1. Fonctionnement de la facturation

Le système de facturation est celui de la **post-facturation**.

La facturation est générée en fin de mois sur la base des consommations réelles. Elle tient compte des absences justifiées (présentation d'un certificat médical, etc.).

Les factures sont éditées par Sogeres et adressées à chaque famille au plus tard le 10 du mois suivant. Le délai de règlement de la facture est de 10 jours.

Les moyens de paiement suivants sont à la disposition des familles :

- Prélèvement automatique.
- Espèces.
- Chèques bancaires ou postaux.
- Virement.

# Compte-rendu Financier

## 3.2. Encaissements

### Nombre de repas facturés aux familles

MOIS	Nombre de factures	Nombre de repas
janvier	1699	31886
février	1682	14750
mars	1707	34795
avril	1703	18305
mai	1701	27937
juin/juillet	1708	36323
sept	1668	35698
oct	1658	19837
nov	1680	30523
dec	1663	23792
<b>Total général 2025</b>	<b>16869</b>	<b>273846</b>

### Montant facturé aux familles

MOIS	TOTAL FACTURATION	TOTAL ENCAISEMENT	TOTAL IMPAYES
janvier	113 436,42 €	111 422,17 €	2 014,25 €
février	54 768,24 €	54 013,80 €	754,44 €
mars	122 344,73 €	119 463,45 €	2 881,28 €
avril	64 820,20 €	63 597,97 €	1 222,23 €
mai	98 227,44 €	96 227,44 €	1 999,76 €
juin/juillet	129 452,57 €	126 297,46 €	3 155,11 €
sept	132 773,66 €	128 626,74 €	4 146,92 €
oct	73 497,24 €	71 594,63 €	1 902,61 €
nov	111 715,54 €	106 873,66 €	4 841,88 €
dec	87 179,08 €	79 179,52 €	7 999,56 €
<b>Total général 2025</b>	<b>632 845,53 €</b>	<b>608 799,45 €</b>	<b>24 045,84 €</b>

# Compte-rendu Financier

## ETAT DE FACTURATION SANS LES MAJORATIONS 2025

ANNEES	MOIS	TOTAL FACTURATION SANS MAJORATIONS	TOTAL ENCAISSEMENT SANS MAJORATIONS	TOTAL IMPAYES SANS MAJORATIONS
2025	janvier	109 778,77 €	108 068,67 €	1 710,10 €
2025	février	53 091,87 €	52 497,54 €	594,33 €
2025	mars	119 377,08 €	116 855,53 €	2 521,55 €
2025	avril	63 003,93 €	61 931,97 €	1 071,96 €
2025	mai	96 417,28 €	94 628,35 €	1 788,93 €
2025	juin/juillet	126 076,90 €	123 273,37 €	2 803,53 €
2025	sept	129 687,20 €	125 931,09 €	3 756,11 €
2025	oct	71 756,83 €	70 062,00 €	1 694,83 €
2025	nov	109 195,28 €	104 803,19 €	4 392,09 €
2025	dec	84 979,47 €	77 313,81 €	7 665,66 €
<b>Total général 2025</b>		<b>618 112,96 €</b>	<b>596 011,81 €</b>	<b>22 101,15 €</b>

### Montant des majorations facturés aux familles

TOTAL MAJORATION	TOTAL MAJORATION ENCAISSEMENT	TOTAL MAJORATION IMPAYEES
3 657,65 €	3 353,50 €	304,15 €
1 676,37 €	1 516,26 €	160,11 €
2 967,65 €	2 607,92 €	359,73 €
1 816,27 €	1 666,00 €	150,27 €
1 810,16 €	1 599,09 €	211,07 €
3 375,67 €	3 024,09 €	351,58 €
3 086,46 €	2 695,65 €	390,81 €
1 740,41 €	1 532,63 €	207,78 €
2 520,26 €	2 070,47 €	449,79 €
2 199,61 €	1 865,71 €	333,90 €
<b>24 850,51 €</b>	<b>12 787,64 €</b>	<b>1 944,93 €</b>

# Compte-rendu Financier

## 3.3. Etat des impayés

### Procédure de recouvrement

En cas de retard dans l'acquittement du tarif des repas, nous adressons un premier courrier de rappel (relance de niveau 1) 15 jours ouvrés après la remise de la facture considérée à la famille.

Dans un délai de 9 jours après cette première relance, et sans régularisation, une seconde lettre est envoyée en recommandé avec accusé de réception (relance de niveau 2).

Chaque mois, la liste des impayés de niveau 2 est systématiquement transmise à la Ville pour une éventuelle prise en charge à titre social.

En cas de non-prise en charge des impayés par la Ville, nous poursuivons la procédure en utilisant les services d'un cabinet de recouvrement.

Dans tous les cas, la Ville conserve seule le droit d'autoriser ou de refuser l'admission des usagers dans les restaurants scolaires.

**Montant total des impayés hors majoration sur l'année situation en date de février 2026 :**

**22 101,15 €**

“LA PASSION  
DANS TOUTES  
NOS RECETTES”

sOgeres

30 cours de l'Île Seguin – Tour Horizons CPH124 – 92777 Boulogne Billancourt