

**Transgourmet** est le fournisseur alimentaire qui travaille avec votre restaurant.

Afin de satisfaire au mieux ses clients, Transgourmet a mis au point un service de gestion et d'aide à la conception des menus : **e-Quilibre**.

En collaboration avec nos **diététiciennes**, notre équipe intègre vos menus ou les élabore en respectant **vos besoins** ainsi que les **normes nutritionnelles** en vigueur (grammages GEMRCN\*, fréquences GEMRCN...). L'outil e-Quilibre gère ensuite les commandes de denrées alimentaires associées à ces menus et Transgourmet assure leur livraison.

\*Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition



## Actualisation de la loi sur le bio en restauration collective

La **loi Agriculture et Alimentation**, adoptée en octobre 2018, poursuit trois objectifs :

- Payer le juste prix aux producteurs pour leur permettre de vivre dignement de leur travail
- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits
- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous

Dans ce cadre, elle impose aux **restaurations collectives publiques** de proposer dès **2022** un minimum de **50% de produits locaux et/ou porteurs de labels de qualités\*** (dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique).

Labels de qualité = Bio, AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge



## L'ananas

L'ananas est **excellent cru**, mais il peut aussi être consommé cuit, sous forme de **compote** ou dans des **pâtisseries**. Il se marie parfaitement avec les fruits exotiques, le citron vert, le miel, le lait de coco, le gingembre...

• **Saisonnalité** : ce fruit exotique est importé en France tout au long l'année, mais le cœur de sa saison se situe entre décembre et mars.

• **Conservation** : à température ambiante, jusqu'à une semaine

Il s'intègre également très bien dans de nombreuses **recettes salées** (poulet à l'ananas et au lait de coco, salade de crevettes et ananas...).



Pour bien le choisir, soupesez-le et sentez-le. Il doit être **lourd et parfumé** et ses feuilles, vertes, doivent se détacher facilement.

**Le saviez-vous ?** L'ananas provient d'une plante qui mesure plus d'un mètre de haut et qui nécessite plus de deux ans de culture avant de donner un ananas mûr.



## Papillote d'ananas aux épices

**Ingrédients** (pour 4 personnes) :

- 1 ananas
- 40 g de miel
- 40 g de beurre
- Vanille
- Cannelle



**Recette** :

- ✓ Taillez l'ananas en dés
- ✓ Déposez les portions d'ananas au centre de feuilles de papier sulfurisé
- ✓ Saupoudrez de cannelle moulue et déposez les graines de vanille
- ✓ Ajouter le miel et le beurre
- ✓ Fermez les papillotes et faites cuire au four 20 minutes à 180°C.

**Remarque** : vous pouvez ajouter des étoiles de badiane pour compléter ce dessert.

Bon appétit !