

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 !