

Bilan de partenariat

Pour l'année 2025 - 2026

api



Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous présenter le bilan de notre partenariat pour l'année 2025 - 2026.

Celui-ci retrace la vie et le suivi de votre restaurant tout au long de l'année.

Nous vous souhaitons bonne lecture de ce bilan.

Christophe CORNOT
Directeur
Cuisine de Maxéville

Clara GILLOPPE
Chargée de clientèle
Cuisine de Maxéville



Notre prestation conforme à la loi EGALIM

Pour la période du 01/01/2025 au 31/12/2025



ma cantine

-  19.2 % de produits Bio
-  53.1 % de produits durables
-  25% de produits d'ancrage territorial



Des **bacs inox lavables et réutilisables** à l'infini, pour conditionner les entrées, plats chauds et garnitures



Un plat végétarien est cuisiné **chaque semaine** par nos équipes en variant les saveurs, les recettes et les sources de protéines (oeufs, légumineuses, produits laitiers).



Évolution de nos partenariats avec les fournisseurs régionaux

Conformément à notre stratégie de décentralisation des achats pour privilégier l'ancrage territorial et sélectionner des partenariats avec des fournisseurs et producteurs locaux et régionaux, nous nous sommes approvisionnés cette année chez :

- La ferme des Forges - Abainville (55)
- Masson producteur - Faulx (54)
- L'Huilerie d'Ormes - Ormes et Ville (54)
- La ferme Adam - Wahlenheim (67)
- Siebert volaille - Ergersheim (67)
- Le GAEC du Fumé Lorrain - Montigny (54)
- Saveurs charolaises - Rochonvillers (57)
- Les jadinettes - Mandres aux quatre tours (54)
- Fromagerie de l'ermitage - Bulgnéville (88)
- Fromagerie Haxaire - Lapoutroie (68)
- Paysan Bio Lorrain - Toul (54)
- Crudimo - Marly (57)
- Halter - Wasselonne (67)
- Hartmann fruits et légumes - Berstheim (67)



Évolution de nos engagements

Partenariat Esat



Un partenariat qui perdure avec l'esat "Le Fin Palais" !

Depuis 2011, nous faisons le choix de l'inclusion en collaborant avec des personnes en situation de handicap.

Campagne de pesée des déchets



Nous avons recommencé !

Dans le cadre de notre politique de lutte contre le gaspillage alimentaire, nous avons réalisé une semaine de pesée des déchets sur la Cuisine Centrale de Maxéville.

Des pâtes Française



Nouveau dans nos menus !

Toutes nos pâtes seront Française à la rentrée.

Les oeufs



Engagement depuis janvier 2025 !

Nous n'achetons plus d'oeufs issus de poules élevés en cage.

Calendrier

DES REPAS À THÈME 2025-2026

api

Septembre

ITALIE



Octobre

HALLOWEEN



Novembre

ALLEMAGNE



Décembre

NOËL



Janvier

SUISSE



Février

CRÊPE PARTY



Atelier
C'est toi
le chef!

Mars

IRLANDE



Avril

PÂQUES



Mai

HOTDOG PARTY



Atelier
C'est toi
le chef!

Juin

MEXIQUE



Juillet

CANADA



Août

WRAP PARTY



Atelier
C'est toi
le chef!

api



Merci

Pour votre attention et pour la confiance que vous nous témoignez

Toute l'équipe de la Cuisine de Maxéville est à votre écoute et à votre disposition.

Tél : 03 83 50 22 50

api