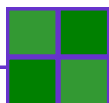


**L E S  
A V A N T A G E S  
P O U R N O S  
C L I E N T S**

*SUBVENTION ONILAIT  
pour les structures scolaires,  
crèches, centres de loisirs  
Aide de l'état pour l'emploi  
d'une entreprise adaptée:  
-renseignements auprès de  
\*AGEPHIP (pour les employeurs  
et structures privées)  
\*FIPHP ( pour  
les structures publiques)  
Les unités bénéficiaires  
( infos sur le site de l'UNAPEI )*



**ARIEGE RESTAURATION  
3 Chemin de la Prairie  
09100 PAMIERS**

**téléphone : 05.61.67.88.27**

**Télécopie : 05.61.67.72.45**

**Message:**  
**ariegerestau@ea.adapei09.asso.fr**

**Horaires de 9h à 12h30**



**Vos solutions traiteur**

*Repas Crèche  
Repas Scolaire  
Repas Médico-Sociaux  
Repas 3ième Age  
Buffet—Cocktail— Repas*

### **la diététique:**

« La santé nous sommes tous concernés,  
au quotidien cela se traduit par un équilibre  
nutritionnel. »

Soucieux de proposer des menus variés et équilibrés  
mais également adaptés aux différents publics  
concernés (scolaires, crèches, troisième âge...)  
ainsi qu'aux problématiques de régimes spécifiques  
(Diabétique, hypocalorique, hyposodé, sans gluten...),  
Nous nous attachons à ce que le repas reste  
un moment convivial et synonyme de goût et de plaisir.  
Le tout, en adéquation avec les objectifs fixés par  
le plan national nutrition santé ainsi que les règles  
établies par le groupe d'étude des Marchés,  
Restauration Collective et nutrition.

\*\*\*\*\*

### **l'entreprise Adaptée :**

Emploie 21 personnes, avec une reconnaissance  
Travailleurs handicapés,  
(chef de cuisine, chef de production, commis) .

\*\*\*\*\*

### **La livraison :**

En liaison froide pour garantir une sécurité  
alimentaire , livraison en camion frigorifique  
homologué par les services vétérinaires.

**Contactez nous pour une visite de  
nos installations**

## **Ariège Restauration**

Les produits sont sélectionnés sur des critères de  
qualité, de goût, de fraîcheur avec une volonté  
de travailler avec les producteurs locaux .

### **Les Formules :**

5 Composantes

Hors d'œuvre, Plat, légumes,  
fromage, Dessert

\*\*\*\*\*

4 Composantes :

Hors d'œuvre, Plat, Légumes, Dessert

\*\*\*\*\*

Nous pouvons intervenir dans vos locaux :

Mise en place de la restauration  
Remise en température  
Service  
Entretien

Avec la possibilité de vous mettre à disposition  
du personnels.

**Pour les tarifs nous consulter**

\*\*\*\*

### **Le Self La Prairie Vous Accueille**

Vente de tickets

5 composantes :

Une Entrée

Un Plat

Un Accompagnement

Un Fromage

Un Dessert

**8.50 € le Repas**

**Mignonnette de Vin 25 cl 1.50€**

**Le Self est ouvert du**

**lundi midi au vendredi midi**

**De 12h30 à 13h45**

### **La liaison froide :**

Notre production se fait à j+3.  
La liaison froide implique une grande maîtrise  
de la méthode HACCP  
qui se définit comme suit :  
Contrôle de la livraison des  
matières premières jusqu'à la  
remise en température des repas,  
Formation gratuite à la remise en température  
pour tous nos clients

### **Cuisine**



### **Self**



### **Salle à manger**

