

[Pour voir cet email, cliquez ici.](#)



Communiqué de presse
Saint-Denis, Décembre 2022

Nouvelle cuisine centrale Les Marmites Volantes à Saint-Denis

*Dans le but de développer son activité de restauration collective,
Les Marmites Volantes, entreprise engagée pour une restauration
responsable,
durable, savoureuse, et conviviale, présente sa nouvelle cuisine centrale.
1100 repas y sont préparés chaque jour pour des enfants
d'écoles maternelle et élémentaire d'Île-de-France.*

Depuis la rentrée scolaire 2022, 1100 enfants de 19 écoles maternelle et élémentaire dans 12 villes à Paris et en première couronne mangent à la cantine un repas préparé par [Les Marmites Volantes](#). Cette entreprise engagée propose un service de restauration collective qui se donne pour mission de cuisiner tous ses repas avec des produits frais, de saison, locaux et majoritairement bio (60% en valeur d'achat dans les assiettes des enfants).



“Nous sommes fiers de nourrir 1100 enfants chaque jour mais nous voulons aller plus loin : avec une capacité de 2500 repas quotidiens, nous voulons convaincre de nouvelles écoles et mairies qu’une restauration scolaire durable et gourmande est possible !”, nous partage **Ariane Delmas**, Cofondatrice et Dirigeante des Marmites Volantes

Pour fonctionner, la cuisine centrale des Marmites Volantes à Saint-Denis, emploie **14 personnes** (12 CDI, 1 CDD et une alternante) : 4 postes de fonctions support dont la cheffe gérante, 7 cuisinier.es et 3 livreurs. **Elle est équipée d’une légumerie où tous les fruits et légumes sont lavés et épluchés sur place, quotidiennement.** Ils sont ensuite découpés et cuisinés mais rarement plus d’un jour avant d’arriver dans les assiettes des enfants.

Parmi les fournisseurs, on retrouve **Atypique** (Grossiste fruits et légumes français et anti-gaspillage - les produits sont majoritairement bio), **Biocoop Restauration** (Distributeurs de produits d’épicerie bio et équitables), **Quart de lait** (Île-de-France - Maison Familiale de yaourt bio), **La Bergerie Nationale de Rambouillet** (Yvelines - yaourts bio), **La Ferme de Châtenoy** (Seine-et-Marne - pomme de terres bio et achetées directement à la productrice), **Le Biogardin** (Beauvais - Ferme en maraîchage bio, produits achetés directement au producteur), **Les Viandes du Châteauneuf** (Pas-de-Calais - viande d’élevage extensif achetée directement au producteur) et **Terroirs d’Avenir** (Fournisseur de produits issus de l’agriculture paysanne et de la pêche durable).

12 DÉCEMBRE 2022

NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2022 |



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI FÊTE DE FIN D'ANNÉE!
<p> Raviolis végétariens, Béchamel Allergènes : 1, 3, 6, 7 </p>	<p> Salade de betterave, mâche et mimolette, Vinaigrette marmite Allergènes : 10, 12, 7 </p>	<p> Salade de crudités et chèvre, Vinaigrette marmite Allergènes : 10, 12, 7 </p>	<p> Soupe de légumes de saison </p>	<p> Carottes râpées et noix, Vinaigrette aux agrumes Allergènes : 10, 12, 8 </p>
<p>Brocolis et chou-fleur </p>	<p> Mijoté de pois chiche </p>	<p>Poisson pané maison, Sauce tartare Allergènes : 1, 10, 12, 3, 4, 7 </p>	<p> Brouillade d'œufs au parmesan Allergènes : 3, 7 </p>	<p>Emincé de volaille, Sauce aux champignons Allergène : 7 </p>
<p>Fromage fermier Allergène : 7</p>	<p>Petit épeautre et sarrasin Allergène : 1 </p>	<p><i>Alternative végétarienne</i> Légumes panés, Sauce tartare Allergènes : 1, 10, 12, 3, 7 </p>	<p>Coquillettes, Pesto rosso Allergènes : 1, 7 </p>	<p><i>Alternative végétarienne</i> Boulettes végétariennes, Sauce aux champignons Allergènes : 1, 6, 7 </p>
<p>Fruits de saison </p>	<p>Yaourt aromatisé bio Allergène : 7 </p>	<p>Poêlée carottes, brocoli, petits pois </p>	<p>Fruits de saison </p>	<p>Purée de courges et brisures de marrons Allergène : 7 </p>
		<p>Crème dessert Allergènes : 6, 7 </p>		<p>Gâteau de Noël et Surprise chocolatée Allergènes : 1, 3, 7, 8 </p>

CE QUI SE CACHE DERRIÈRE LES MENUS DES MARMITES VOLANTES

1 : gluten, 2 : crustacés, 3 : œufs, 4 : poisson, 5 : arachide, 6 : soja, 7 : lait, 8 : coque, 9 : celeri, 10 : moutarde, 11 : sesame, 12 : sulfites, 13 : lupin, 14 : mollusques

Les allergènes sus-mentionnés le sont à titre indicatif. La liste des allergènes effectivement présents dans les plats est spécifiée sur les bons de livraison.

- Alternatives végétariennes
- Produits biologiques
- Plats cuisinés par nos soins

- Poissons issus de la pêche en petits bateaux des côtes françaises
- Viandes issues d'un élevage extensif
- Produits locaux (< 200 kms)

Exemple d'une semaine de menus Les Marmites Volantes - Semaine du 12/12

@LesMarmitesVolantes

Les repas sont élaborés par le chef de cuisine et une diététicienne qui s'assure que l'équilibre nutritionnel des menus soit respecté. Sur une semaine type de 4 jours (le mercredi est considéré "à part" en raison de la fréquentation plus faible), 2 repas sont végétariens et préparés avec des protéines végétales (lentille, pois-chiche, tofu) ou des œufs, 1 repas avec du poisson et 1 repas avec de la viande. Les repas sont préparés entre J-1 et le jour J puis livrés en vélo cargo électrique dans la matinée.

"Les enfants vous le diront : il y a de l'amour dans les assiettes. Cerise sur le gâteau, nos échanges avec Les Marmites Volantes sont toujours fluides, positifs et constructifs. Le chef vient même de temps en temps recueillir les retours des enfants. Franchement, c'est un projet à étendre à toutes les cantines scolaires pour la santé de nos enfants et de la planète."

Caroline Sost,
Fondatrice et Dirigeante
de l'école Living School à Paris

“Ce n’est rien de moins qu’une petite révolution pour une école. Nous avons fait le choix des Marmites Volantes pour que manger reste toujours un plaisir, même à la cantine. À nos yeux, c’est LE partenaire qui respecte le mieux notre cahier des charges pour la cantine de l’école !”

Boniface N’Cho,
Président du Groupe Coopératif Plaisir d’Enfance à Paris





@Élise Augustynen

À propos des Marmites Volantes : Acteur de la restauration engagée pour la transition écologique depuis sa création en 2011, [Les Marmites Volantes](http://www.marmitesvolantes.fr) est une entreprise présente sur différents marchés : (1) la restauration collective à destination des établissements scolaires, (2) la livraison en entreprise de repas chauds conditionnés dans des contenants réutilisables et consignés, (3) le service traiteur et (4) la restauration commerciale avec 2 restaurants - Jaurès (Paris 19e) et Montreuil - et 1 cafétéria étudiante (Paris 5e). L'entreprise promeut une restauration responsable, durable, savoureuse, et conviviale à travers une cuisine basée sur des produits frais, locaux, de saison et majoritairement bio. Socle commun de chacune de leur activités, et restés intacts depuis le début, leurs engagements sont : des approvisionnements responsables pour une alimentation saine, une gestion optimisée des déchets, le recours à la mobilité douce (livraison en vélo cargo) et l'engagement social (recrutement inclusif, promotion interne, livreurs salariés, accueil de stagiaires).

www.marmitesvolantes.fr