

Prestataires de Cantine SIFALP

QUALITE			
1001 REPAS	API	Carte Blanche	
Respect de la loi EGalim	01/01/2022 (50%)	01/09/2021 (50%)	01/09/2021 (62,2%)
Bio	20 %	25 à 30 %	30,3 %
Fruits et Légumes AB	25 %	30 à 35 %	71,70 %
Viandes françaises	Toutes sauf l'agneau	100 % Boeuf, volaille et porc	100 %
Produits frais	80 à 100 % sauf légumes cuits 40 % Voir détail p. 22	80 % (70 % des fruits et légumes toutes saisons) (détails p. 38 à 40)	100% légumes
Local (Bourgogne-Franche-Comté)	?	20 %	32,7 %
Viande	40 % volaille 100 % pour le reste	40,00 %	55,00 %
Légumes	30 %	20,00 %	43,10 %
Fruits	40 %	0 % mais plaine d'Alsace	
Laitages	50 %	40,00 %	45,20 %
Adresse de la cuisine	Besançon	Autechaux (Baume les Dames)	Chaucenne
Date d'envoi des menus	A l'avance pour 4 à 8 semaines	15 jours avant la période (soit 6 semaines)	10 jours avant pour 4 semaines
ANIMATIONS			
1001 REPAS	API	Carte Blanche	
menus à thème	Oui	1 fois par mois	fréquence libre ou convenu
gâteau d'anniversaires	Oui	1 fois par mois	
Application Numérique	Non	Oui	Non
Références	Chalezeule	Besançon, Franois, Thisse Grand Charmont et Rougegoutte	Geneuille, Cussey sur l'Ognon, Grandfontaine
Coût sans pain TTC	3,52	3,11	4,43 - 4,57 (première année-seconde année)
Coût avec pain TTC	3,65	3,22	4,67- 4,81 (première année-seconde année)