

Créée en 2006 par Patrick Sanchez et son épouse Caroline, la société Les Petites Papilles est une entreprise alsacienne et familiale. Implantée à ses débuts dans le lycée professionnel Don Bosco, la société a connu une progression constante et régulière. Sa notoriété sur le territoire Haut-Rhinois l'a conduit à construire, avec le soutien de la Région Grand Est, une nouvelle cuisine centrale toujours plus performante, au cœur du bassin mulhousien, dans la zone 2 du Parc des Collines, située à Brunstatt - Didenheim.



Des valeurs ancrées

Parce que les enfants d'aujourd'hui seront les parents de demain, les Petites Papilles accordent une importance particulière au développement des papilles gustatives des enfants en élaborant des repas simples, goûteux, comme à la maison et fabriqués à partir de produits bruts et naturels.

La passion du métier

est notre ligne de conduite. Dans nos cuisines, il n'y a aucune trace de plats cuisinés, chaque met est élaboré par nos soins et nous ne sélectionnons que des produits de qualité, sans additifs, en respectant la saisonnalité des produits.

Nous travaillons majoritairement avec des fournisseurs locaux, ce qui nous permet d'être au plus proches de nos fournisseurs et de tisser des liens et un partenariat de confiance.

Protéger notre environnement

Notre partenariat avec des fournisseurs locaux nous permet de limiter notre empreinte carbone. Notre outil de production, à la pointe de la technologie, nous permet de réduire nos consommations en énergie et en eau.

Depuis 2006, la livraison des repas se fait exclusivement en bacs inox réutilisables, en anticipation du décret rentrant en vigueur au 1er janvier 2022 visant à supprimer les contenants jetables.



Des matières premières rigoureusement sélectionnées

Les Petites Papilles attachent une importance particulière tant à la sécurité alimentaire qu'à la qualité organoleptique perçue; notre objectif étant de faire découvrir aux enfants le goût authentique d'une cuisine traditionnelle et non «collective».

Notre charte qualité pour des repas plus sains



40% de produits BIO dans chacun de nos repas



1 menu végétarien par semaine



Nos plats, vinaigrettes et potages sont exclusivement «fait maison»



Nos poissons sont garantis sans polyphosphates, plein filet et sans arêtes



Notre volaille origine France est garantie sans OGM et sans antibiotiques



Nos viandes de bœuf et de porc proviennent majoritairement de France



Toutes les crudités sont préparées à partir de produits frais et bruts



Nous privilégions les fournisseurs locaux, les maraîchers et arboriculteurs locaux



Chaque jour nous proposons une variété de pain différente

Des repas comme à la maison

lespetitespapilles.fr



Les produits utilisés pour la conception des repas sont essentiellement des produits frais (crudités – potages – viandes – truite saumonée – légumes de saison – desserts maisons....).

Nous utilisons quotidiennement des produits issus de l'agriculture biologique ce qui représente quotidiennement 40% du repas aujourd'hui et 50% à compter du 01/09/2022.

Chaque semaine Les Petites Papilles proposent au menu un repas végétarien. Le but étant de réduire la consommation de viande et poisson pour aller vers une alimentation durable et respectueuse de l'environnement.

Nous favorisons
les fournisseurs
locaux



HARi&Cø
Prends-en de la graine !

Ne pas jeter sur la voie publique

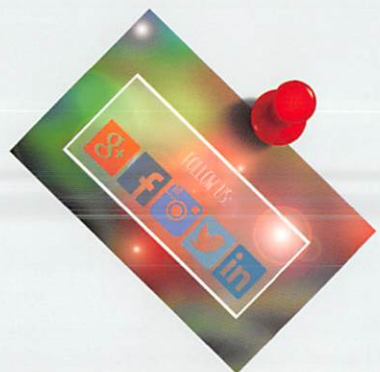
Conception : Com en Photos - 06 73 14 06 69

www.lespetitespapilles.fr

Les petites papilles

lespetitespapilles_alsace

lespetitespapilles@orange.fr



LES PETITES PAPILLES

Restauration scolaire

*Une nouvelle cuisine
pour mieux vous servir !*



Cuisine Centrale

Les Petites Papilles
10, avenue de Strasbourg - ZAC 2 - Parc des Collines
68350 BRUNSTATT - DIDENHEIM
Tel : 07 86 82 17 07 / 03 89 57 12 33

