

LISTES DE PRODUITS TRANSFORMES INTERESSANT LA RESTAURATION COLLECTIVES

En restauration collective, de nombreux produits semi transformés ou transformés sont utilisés. Cette liste, non exhaustive, permet de mieux appréhender les besoins du marché de la restauration collective.

Boulangerie	Pâtisserie	Charcuterie/traiteur	Boucherie	Poissonnerie/crustacés	Produits transformés	Autres
Gamme de pains (en individuels ou tranchés)	Pâtes sablées/brisées/feuilletées cuites...,biscuits sablés cuits...meringues pour assemblage de pâtisseries	Saucisseries	Sautés bœuf (calibrés)	Poisson entier ou portionné	Pâtes fraîches ou en secs (base neutre comme lasagne, tagliatelle...) Raviolis...	Epices Sel
Pains Hamburger/pita/Wrapp/Fouée ...	Choux frais ou surgelés pour assemblage	Jambon	Côtes de porc (découpés)	Poissons préparés (pané/en bouchée..)	Conserverie (viandes, sauces, soupes, légumes, légumineuses....)	Boissons
Biscuits secs / Gâteaux de voyage	Muffins, brownies, donuts, gâteaux locaux...	Pâtés/rillettes/saucissons...	Poulet (découpés)	Moules prêtes à cuire	Galettes/crêpes	
Brioche/pains/viennoiseries de la veille pour réaliser pains perdus, pudding...	Crèmes aromatisées (crème caramel...) Compotes.... Yaourts...	Hachis, boulettes, parmentier...	Dindes émincées et préparées (marinés...)			
Toasts pour les entrées	Chocolat	Soupes Sauces				
	Confitures (desserts)					
	Fruits déshydratés					



La bonne idée : Démarcher, faire connaître et goûter les produits artisanaux aux chefs de la restauration collective permet de développer de nouvelles idées de menus.