

# EACVL, une entreprise adaptée



## Qu'est ce qu'une Entreprise Adaptée ?

Une entreprise adaptée (EA, anciennement Atelier Protégé) est une entreprise à but social qui emploie au minimum 55% de salariés handicapés dans des conditions de travail adaptées à leur handicap. L'homme est au centre des préoccupations. La mission sociale de l'EA ne peut s'épanouir que si elle réussit sur le volet économique. C'est ce lieu unique, carrefour entre le social et l'économique, qui fait d'elle un acteur incontournable de l'économie solidaire.

## Faire appel à nous et répondre à votre obligation d'emploi par la sous-traitance

permet de satisfaire jusqu'à 50% de l'obligation d'emploi. Autrement dit : de réduire de moitié votre contribution à l'Agefiph au cas où votre entreprise n'emploie aucune personne handicapée.

## Notre mission d'insertion

L'EACVL est un lieu d'insertion à part entière pour nos salariés handicapés et non un simple lieu de passage. Nous favorisons l'insertion et l'intégration des travailleurs handicapés en :

- **Responsabilisant ces personnes fragilisées et en valorisant leur potentiel,**
- **Permettant à un salarié d'exercer son métier par l'aménagement de son poste et l'adaptation de ses conditions de travail,**
- **Assurant à la personne handicapée par le statut de salarié une véritable reconnaissance pour elle-même et vis à vis de son entourage et un accès à une pleine citoyenneté.**

## à noter

### (loi de 2020)

Loi Avenir professionnel Vous avez recours à l'emploi indirect en signant des contrats de sous-traitance avec des Entreprises adaptées (EA), des Etablissements et services d'aide par le travail (ESAT) et/ou des travailleurs indépendants handicapés (TIH) ? Ces contrats ne seront plus comptabilisés dans le taux d'emploi de 6%. Ils donneront droit, en revanche, à des déductions sur votre contribution financière.



Imprimerie

Industrie Pharma Cosmétique

Restauration



Entreprise Adaptée Centre Val de Loire  
25 rue du Paradis - 45140 ORMES  
02 34 52 52 23 - direction@eacvl.fr

Conception & Impression EACVL



# Restauration

La force du handicap au service de la qualité

## Saveur, Nutrition & Santé

L'EACVL met la compétence du handicap au service de ses clients.

Nous vous proposons une offre de restauration saine et équilibrée.

L'EACVL est capable de réaliser toutes prestations production sur site, gestion de cuisine intégrée, livraison sacs repas, ...

C'est en privilégiant **une cuisine faite maison** et en valorisant les circuits courts et locaux que nos équipes vous permettront de donner satisfaction à tous vos invités.



Imprimerie

Industrie Pharma Cosmétique

Restauration

www.eacvl.fr

## Notre cuisine



Notre cuisine centrale effectue actuellement **1500 repas par jour en liaison froide** sur différents sites de l'agglomération orléanaise

## Nos prestations



- ♦ Livraison de repas en entreprise
- ♦ Gestion de restaurant d'entreprise & collectivités
- ♦ **Traiteur** : petit déjeuner, plateaux repas, ...

## Nos protocoles



### Un protocole d'hygiène exemplaire

- ♦ Dernières normes Européennes H.A.C.C.P
- ♦ Guide de **Bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité**
- ♦ Plan de maîtrise sanitaire

Les systèmes de maîtrises les plus efficaces sont la résultante de l'application rigoureuse des règles et de la documentation des preuves.

- ♦ Traçabilité en amont, traçabilité pendant la production, traçabilité en aval.

## Nos menus

Exemple type de menu proposé :

Menu 'NORMAL' du : Lundi 30 Novembre 2020 au Dimanche 06 Décembre 2020

12 ANTARTIC



0611 11 18 77 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Déjeuner</b>				
Entrée	TABOULÉ	CÉLÉRI RAPÉ AUX POMMES	POTAGE CRÉCY	BETTERAVES CIBOULETTE	MORTADELLE
Entrée	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	POTAGE DE POIS CASSÉS	SALADE D'ENDIVES	SALADE DE PÂTES A U BASILIC	SALA DE DE POT A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE
Entrée	ANDOUILLE	SALADE DE BLÉ	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	SALA DE VENDEENNE	WRAPS DE CRUTES
Protidique	ESCALOPE DE DINDE A LA NORMANDE	CLAFOUTIS POTIRON ET CHAMPIGNONS	EMINCE DE DINDE AU PAPRIKA		FILET DE COLIN SAUCE BONNE FEMME
Protidique	BEIGNETS DE POISSON	HACHE DE VEAU SAVOYARD	JAMBON BRAISÉ SAUCE MADERE	QUICHE LORRAINE	OUEVELLES DE VOLAILLE SAUCE MORNAV
Plat Complet				POT AU FEU	
Garniture	PURÉE DE BROCOLIS	COQUILLETES	POMMES RISSOLÉES	LEGUMES DU POT	CAROTTES ET SALSIFIS
Garniture	HARICOTS VERTS	SALADE VERTE	POBLÉE DE LEGUMES	SALADE VERTE	RIZ CRÉOLE
Fromage	YACURT AROMATISÉ	COTENTIN	FROMAGE BLANC SUCRE	VAOIE QUI RIT	EDAM
Dessert	TARTE AU CITRON	BIRCHER MUESLI	COMPOTE TOUTS FRUITS	MOELLEUX AUX POMMES	BEIGNET
Dessert	RAISIN	KIWI	RIZ AU LAIT A LA CANNELLE	MOUSSE COCO	OEUFS AU LAIT
Dessert	CREME DESSERT CARAMEL	POIRE A LA CREME ANGLAISE	SMOOTHIE POMME BANANE	SALA DE FRUITS FRAIS	POIRE

- Possibilités :
- ♦ Animations calendaires
  - ♦ Rythme saisonnier suivant
  - ♦ les fruits & légumes de saison
  - ♦ Fruits et légumes BIO

Nous proposons des menus incluant des options végétariennes, diabétique, ...



Nous passons par des achats responsables pour commander nos matières premières.

## Commander

En quelques clics, passez votre commande !

Une seule plateforme :



Pour la suite, nos équipes s'occupent de tout !  
Nous vous livrons suivant vos impératifs de lieux & d'horaires.

