

Réalisation de plateaux repas livrés en liaison froide



Devis sur demande



Ne pas jeter sur la voie publique



Nous adaptons nos repas en fonction des différents régimes alimentaires de nos clients (sans gluten, hypocalorique...).



ESAT « Les Ateliers du Vieux Châtres » Antenne de Brétigny sur Orge

ZAC Maison neuve
61 Avenue de la commune de Paris
91220 Brétigny sur Orge

Pour tous devis et études de vos demandes,
ou tout autre renseignement contactez

CHOCQUEUSE Céline Cheffe de service
Tel: 01.60.85.23.94
Fax: 01.60.85.23.99
Mail : esat-bret.cds@aapise.fr

Possibilité de défiscalisation pour les particuliers.
Une réponse aux obligations d'embauche de travailleurs handicapés pour les entreprises.

AAPISE
Association d'Aide aux Personnes
Inadaptées du Sud Essonne

ETABLISSEMENT ET

SERVICE

D'**A**IDE PAR LE

TRAVAIL



Directeur Général de l'AAPISE :

M. Ismaïl MESLOUB

ESAT « Les Ateliers du vieux Châtres »

ZAC Maison Neuve

61 Avenue de la commune de Paris

91220 Brétigny sur Orge

Tel: 01.60.85.23.90

Fax: 01.60.85.23.99

Mail: esat-ateliersduvieuxchatres@aapise.fr

Site internet : www.esat-aapise.fr

RESTAURATION



ATELIER RESTAURATION



Les Ateliers du Vieux Châtres et son équipe vous proposent de réaliser avec professionnalisme et savoir faire une restauration en liaison froide.

L'ESAT travaille en partenariat avec la société SOGERES et met à disposition une équipe de 2 monitrices et 16 travailleurs pour réaliser les repas.



L'ESAT travaille avec M. Dayan, un restaurateur renommé en réalisant pour lui des confitures « haut de gamme ». Les confitures sont cuisinées et mises en pot au sein de l'atelier restauration.

L'étiquetage et le conditionnement sont effectués par l'atelier de Sous-traitance industrielle.



Nous disposons d'une cuisine professionnelle et livrons chaque jour 600 repas en liaison froide. Nous livrons quotidiennement des IME, maison de retraite, siège social... .

