

Une restauration collective

riche de goût et de sens !



Une histoire franc-comtoise

Née au Château de Pelousey près de Besançon, la Cuisine d'Uzel s'appuie sur un savoir-faire de 30 ans. Grâce à l'engagement de nos équipes et à la confiance de nos clients, nous sommes aujourd'hui l'un des acteurs majeurs de la restauration collective en Franche-Comté.

Une cuisine comme à la maison

Tous les jours, les chefs de nos quatre cuisines centrales imaginent des menus savoureux et diversifiés, préparés comme à la maison. Entrées, plats et desserts témoignent de nos savoir-faire !



Une vitrine des bons produits de nos terroirs

Viandes provenant d'élevage franc-comtois, fruits et légumes sélectionnés chez des producteurs locaux ou dans notre propre légumerie... Nous veillons à la qualité et la traçabilité des ingrédients qui apportent saveurs et fraîcheurs à nos recettes.



Des plats équilibrés et bons pour la santé

Nous portons une attention permanente à l'équilibre alimentaire et proposons à chaque convive une nutrition à la fois gourmande, diversifiée et contrôlée. Notre expertise en diététique nous permet de répondre aux besoins spécifiques de vos publics : seniors, scolaires, petite enfance, entreprises...



Une marque responsable de l'Adapei du Doubs

Acteur de l'économie sociale et solidaire, notre association contribue au développement, à l'animation et à la richesse des territoires. La Cuisine d'Uzel permet à plus de 200 personnes handicapées de s'insérer par l'emploi. Grâce à votre soutien, nous leur proposons un accompagnement individuel vers la réussite et le développement de leurs compétences. Le recours à nos prestations vous ouvre une déduction fiscale de la contribution handicap versée à l'agefhip.



Engagés pour l'emploi et le développement local

La Cuisine d'Uzel emploie près de 300 collaborateurs, et appartient à une structure qui est le 3^e employeur du département du Doubs. Notre réseau privilégié de fournisseurs en circuits courts représente également plus de 100 emplois locaux.



Et bien d'autres savoir-faire !



Des volailles d'exception

Élevées en plein air au domaine de Pelousey, 50 000 volailles

de Franche-Comté sont commercialisées chaque année en libre-service et en rayon boucherie traditionnelle.

Respectueux de l'environnement, notre élevage artisanal garantit une viande tendre et goûteuse.



Un atelier boulangerie performant

Tradition, campagne, céréales, complet...

Sous la conduite de

notre maître boulanger le fournil d'Uzel propose une grande variété de pains répondant aux attentes des collectivités... Tout en conservant une qualité artisanale !



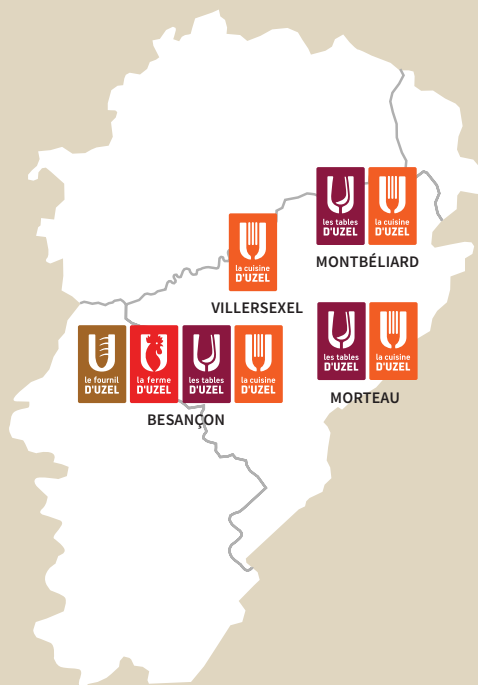
Des restaurants conviviaux

Tous les jours, nos cinq restaurants proposent une cuisine équilibrée

et créative, élaborée sur place par nos équipes, à partir des meilleurs produits de notre terroir...

Une équipe proche de vous !

Nos implantations en proximité nous permettent de servir l'ensemble du territoire.



CONTACTS

➤ **Aire Urbaine Belfort-Montbéliard**
Laurence André-Muglach
T. 03 81 32 58 25 / 06 33 55 91 16
laurence.andre@lacuisineduzel.fr

➤ **Besançon, Villersexel et Haut-Doubs**
Pauline Pernot
T. 03 81 52 77 49 / 06 87 65 04 56
pauline.pernot@lacuisineduzel.fr

www.lacuisineduzel.fr



CHOISIR LE GOÛT, DONNER DU SENS

Notre offre en restauration senior, scolaire, petite enfance, entreprise...

