



Rosée des Champs



L'EXPERTISE DU VÉGÉTAL
au service de la restauration

NOUS CULTIVONS UNE AGRICULTURE **locale & responsable**

Rosée des Champs est un groupe coopératif, réunissant la Coopérative des Producteurs Légumiers et sa filiale Soram, créé par des agriculteurs, issu d'une aventure humaine, empreinte de persévérance et d'authenticité, spécialiste incontournable du Food Service.



DÉFENDRE
une agriculture
durable pour
une alimentation
responsable



CONTRIBUER
à la relocalisation
alimentaire et au
développement
du territoire



PÉRENNISER
le modèle coopératif
et soutenir
nos producteurs

Nos 6 engagements



PRÉSERVER
les ressources
naturelles et limiter
notre impact
écologique



PROPOSER
des produits
de qualité



OFFRIR
une expérience
collaborateur
positive

Fort de son histoire, le groupe Rosée des Champs a su développer un savoir-faire et une expertise du végétal au service de la restauration. Experts des circuits courts, nous proposons des légumes crus ou cuits, frais et prêts à l'emploi. Attachés à nos valeurs et notre modèle coopératif, nous nous engageons quotidiennement pour assurer des approvisionnements locaux de qualité et une agriculture durable. À l'écoute des exigences de nos clients, nous adaptons régulièrement notre offre produit, en conventionnel et en Bio, pour répondre aux besoins de la restauration (ingrédient, mélange, découpe, conditionnement...).



SALADES



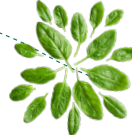
ET



LÉGUMES



CRUS OU CUITS



FRAIS



PRÊTS À L'EMPLOI



EN SOLO OU MÉLANGÉS



Plus de
50 ans
D'HISTOIRE

+40
VARIÉTÉS DE LÉGUMES

+400
PRODUITS FINIS

70
PRODUCTEURS
ADHÉRENTS ET
PARTENAIRES

300
SALARIÉS



40 000t
DE VÉGÉTAUX BRUTS
RÉCEPTIONNÉS
CHAQUE ANNÉE

100%
PLEINE TERRE,
EN PLEIN CHAMP
OU SOUS SERRES
FROIDES

100%
ENGAGÉ
dans la certification
environnementale

PLUS DE
80% DE
MATIÈRES
PREMIÈRES
D'ORIGINE
FRANCE

2 SITES DE
PRODUCTION

Certifiés FSSC **22000**

Doué-la-Fontaine
Plan d'Orgon



NOS SOLUTIONS PRÊTES À L'EMPLOI

Salades

Solos | Jeunes pousses |
Feuilles | Mélanges

Feuilles | Coupées |
Chiffonnade | Ciselées

Du bol individuel de 25 g
au sachet de 1 kg

Légumes

Crudités | Mélanges | Légumes anciens
et de saison | Légumes cuits

Brunoise | Râpées | Cubes | Rondelles |
Tagliatelles | Spaghettis | Bâtonnets snacking |
Éboutés

Du bol individuel de 80 g
au sac de 5 kg



SALADES



Fraîches et variées, nos salades prêtes à l'emploi s'adaptent à tous vos besoins. Idéales pour gagner du temps en cuisine, elles allient qualité et praticité tout en respectant des pratiques agricoles durables.

Les Solos



	Batavia coupée	8 x 400 g
	Cœur de frisée	8 x 500 g
	Cœur de laitue	8 x 400 g
	Cœur de scarole	8 x 500 g
	Endive coupée (octobre à avril)	8 x 1 kg
	Iceberg chiffonnade	12 x 500 g
	Iceberg ciselée	12 x 500 g
	Iceberg coupée	8 x 500 g
	Mâche	30 x 25 g 8 x 250 g
	Romaine coupée	8 x 500 g
	Romaine chiffonnade	8 x 500 g

Les Feuilles



	Batavia feuille	4 x 500 g 2 x 1 kg
	Feuille de chêne rouge	4 x 500 g
	Feuille de chêne blonde	4 x 500 g
	Laitue feuille	4 x 500 g
	Lollo Rossa feuille	4 x 500 g
	Multifeuille	8 x 300 g 4 x 500 g

Les Jeunes Pousses



	Épinard (jeunes pousses)	8 x 250 g
	Mesclun Jeunes pousses de laitues, autres jeunes pousses, roquette, cerfeuil	8 x 250 g
	Roquette	30 x 25 g 8 x 250 g
	Tendres pousses Jeunes pousses de laitues, autres jeunes pousses	30 x 25 g 8 x 250 g

LES MÉLANGES



Salade Composée

Scarole, frisée, chicorée rouge
(selon saison : composition variable)

40 x 40 g
12 x 250 g
8 x 500 g



Salade Composée Chiffonnade

Scarole, frisée, chicorée rouge
(selon saison : composition variable)

8 x 500 g



Salade Douceur

Batavia, feuille de chêne, lollo rossa, frisée (selon saison : composition variable)

30 x 30 g
6 x 500 g



Salade Gourmande

Frisée, mâche, chicorée rouge

8 x 500 g



Salade Équilibre

Iceberg, Batavia, multifeuille rouge

8 x 500 g



Salade Sensation

Batavia, multifeuille, laitue rouge, épinard

6 x 500 g



LES BIO

LÉGUMES ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Salade Composée de saison

8 x 500 g



Batavia (selon saison)

8 x 400 g



Iceberg (selon saison)

12 x 500 g



(sous conditions particulières de commande)

SALADES

Contactez-nous pour des informations complémentaires et découvrir notre gamme éligible Egalim.



CRUDITÉS ET LÉGUMES

Les légumes



Pour certaines références :
conditionnement 500 g ou 5 kg

	BÂTONNET SNACKING	BRUNOISE	CUBE	ÉMINCÉ RÂPÉ	EFFILÉ	ENTIER QUARTIER	RONDELLE	SPAGHETTI	TAGLIATELLE
Aubergine			●						
Betterave				●					
Carotte	●	●	●	●		●	●	●	●
Carotte jaune				●		●			
Céleri branche	●			●					
CÉLERI RAVE		●	●	●		●			
Champignon				●					
Chou blanc				●	●	●			
Chou brocoli	fleurette								
Chou chinois				●					
Chou fleur	fleurette								
Chou rouge				●	●	●			
Chou vert				●		●			
Concombre	●		●			●	●		
Courgette		●	●	●			●	●	●
Échalote		●		●		●			
Fenouil				●					
Navet			●			●			
Oignon jaune		●	●	●		●			
Oignon rouge				●		●			
Persil				haché					
Poireau				●		9 cm			●
Poivron jaune		●	●	●					
Poivron rouge		●	●	●					
Poivron vert		●	●	●					
Radis (rond ou long)				●		●	●		
Tomate			●			●	●		

Contactez-nous pour des informations complémentaires et découvrir notre gamme éligible Egalim.



Les légumes de saison

		CUBE	RÂPÉ	PÉRIODE
	Panais	●		octobre - février
	Patate douce	●		septembre - avril
	Potiron	●		octobre - février
	Radis noir		●	septembre - avril
	Butternut	●		octobre - février
	Potimarron	●		octobre - février

DLC
J+7



+4°C
+1°C



8 x 1 kg

Pour certaines références :
conditionnement 5 kg

(sous conditions particulières de commande)

LES BIO LÉGUMES ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DLC
J+6



+4°C
+1°C



	Carotte râpée, rondelle, cube	8 x 1 kg		Chou rouge émincé, râpé	8 x 1 kg
	Carotte entière	8 x 1 kg 2 x 5 kg		Chou rouge quartier	1 x 5 kg
	CÉLERI RAVE râpé, quartier, cube	8 x 1 kg		Concombre entier	2 x 5 kg
	Chou blanc émincé, râpé	8 x 1 kg		Poireau émincé	8 X 1 kg
	Chou blanc quartier	1 x 5 kg		Radis long ou rond	8 X 1 kg

Nous offrons une large gamme de légumes et de découpes variées, conçues pour répondre aux besoins spécifiques des restaurateurs. Pratiques et polyvalents, nos produits simplifient les préparations tout en laissant libre cours à la créativité de chacun.



CRUDITÉS & LÉGUMES

MÉLANGES



Nos mélanges à base de légumes et crudités prêts à l'emploi allient couleur, saveur et praticité pour enrichir toutes les préparations culinaires. Pensés pour inspirer, ils apportent fraîcheur et originalité à chacune des préparations.

À base de salades

DLC
J+7



Catalane

Chou blanc, carotte orange, frisée, poivron rouge, poivron vert

12 x 500 g



Incas

Frisée, tomate, radis rose

12 x 500 g



À base de crudités

DLC
J+7



Taboulé végétal

Concombre, tomate, chou-fleur, oignon rouge

8 x 1 kg



Carnaval

Carotte orange, chou blanc, radis rose, poivron jaune, poivron vert

8 x 1 kg



Coleslaw

Chou blanc, carotte orange, oignon jaune

8 x 1 kg



Crudités

Carotte orange, céleri rave, chou blanc

8 x 1 kg



2 Carottes

Carotte orange, carotte jaune

8 x 1 kg



Duo Crudités

Chou blanc, carotte orange

8 x 1 kg



Radis Courgette

Courgette, radis rose

8 x 1 kg



Mélange coloré

Carotte orange, carotte jaune, radis râpé

12 x 500 g

(sous conditions particulières de commande)



À mijoter |



Légumes Pot au feu 2 x 5 kg
Carotte orange, poireau, navet



Légumes Ratatouille 2 x 5 kg
Courgette, tomate, aubergine, poivron rouge, poivron vert



Légumes Couscous 2 x 5 kg
Carotte orange, navet, courgette

À mixer |



Potage 4 légumes 2 x 5 kg
Carotte orange, poireau, CÉLERI RAVE, navet

À poêler |



Poêlée asiatique 12 x 500 g
Carotte orange, carotte jaune, poireau, chou chinois



Poêlée provençale 12 x 500 g
Courgette, tomate, poivron vert, poivron rouge, oignon jaune



Mélange tagliatelle 8 x 1 kg
Carotte orange, carotte jaune, courgette



Mélange wok 12 x 500 g
Chou chinois, carotte orange, courgette, oignon rouge, poivron rouge, brocoli

LES BIO

LÉGUMES ISSUS
DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



Mélange crudités de saison 8 x 1 kg
Carotte orange, chou blanc, CÉLERI RAVE



Légumes potage 2 X 5 kg
Carotte orange, poireau, CÉLERI RAVE



MÉLANGES

Contactez-nous pour des informations complémentaires et découvrir notre gamme éligible Egalim.



LÉGUMES CUIITS



Prêts à l'emploi, nos légumes cuits sont la solution idéale pour des plats rapides et équilibrés.

Avec notre nouvelle gamme AI dente, découvrez des légumes fondants à l'extérieur et croquants à l'intérieur.

Les Solos



Aubergine
cube

CÉLERI
BRANCHE
3 cm

Côte de
Blette

Carotte
cube, rondelle

Endive
entière, coupée

Fenouil
émincé

Navet
cube

Poireau
9 cm, 3 cm,
émincé

Pomme
fruit
entière, quartier

Les mélanges



Légumes Couscous

Carotte orange, navet, CÉLERI BRANCHE, poivron vert, poivron rouge

Légumes Pot au feu

Carotte orange, poireau, CÉLERI RAVE, navet

Légumes Ratatouille

Courgette, tomate, aubergine, poivron rouge, poivron vert, oignon jaune

Les légumes de saisons



PÉRIODE

DLC



Butternut
cube

mi-octobre - mars

J+42



Pannais
cube

octobre - mars

J+60



Patate
douce
cube

septembre - mai

J+60



Potiron
coupé

octobre - mars

J+42



Potimarron
cube

octobre - mars

J+42

LES BIO

LÉGUMES ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PASTEURISÉS SOUS VIDE



Betterave
cube

4 x 2,5 kg



Carotte
cube, rondelle

4 x 2,5 kg



Pomme de Terre
cube, rondelle, entière

4 x 2,5 kg



Poireau
3 cm

4 x 2,5 kg

Les "Al dente"

Légumes cuits mais croquants

DLC
J+42

+4°C
+1°C



Carotte orange

16 x 500 g



Carotte jaune

16 x 500 g



Navet

16 x 500 g



Poireau

16 x 500 g

Les Pickles

DLC
J+21

+4°C
+1°C



Pickles chou rouge

6 x 350 g



Pickles
courgettes-curry

6 x 350 g



Pickles oignons rouges

6 x 350 g



Contactez-nous pour des informations complémentaires et découvrir notre gamme éligible Egalim.

LÉGUMES CUIITS
& PICKLES

ENVIE DE SUR-MESURE ?

Ingrédient, mélange, découpe, conditionnement...

Nous travaillons à la réalisation de produits
qui répondront à vos attentes.



L'EXPERTISE DU VÉGÉTAL
AU SERVICE DE LA RESTAURATION



www.roseedeschamps.fr



COOPÉRATIVE DES PRODUCTEURS LÉGUMIERS

ZA de la Saulaie, 173 rue G. Eiffel
BP 80015, Doué-la-Fontaine
49700 Doué-en-Anjou
Tél. 02 41 59 17 66

SORAM

ZAC du Pont II,
229 avenue de la Pomme
13750 Plan d'Orgon
Tél. 04 90 94 45 90



LE TRI
+ FACILE



Séparez les éléments avant de trier

N° 25/1160 - Design : Izard création - © Crédits photos : Émilie Besler, Images utilisées sous licence de Shutterstock.com. Photos non contractuelles.