



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 persévérence 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


PÉRENNAISER
le modèle coopératif et soutenir nos producteurs

Nos 6 engagements



PRÉSERVER
les ressources naturelles et limiter notre impact écologique

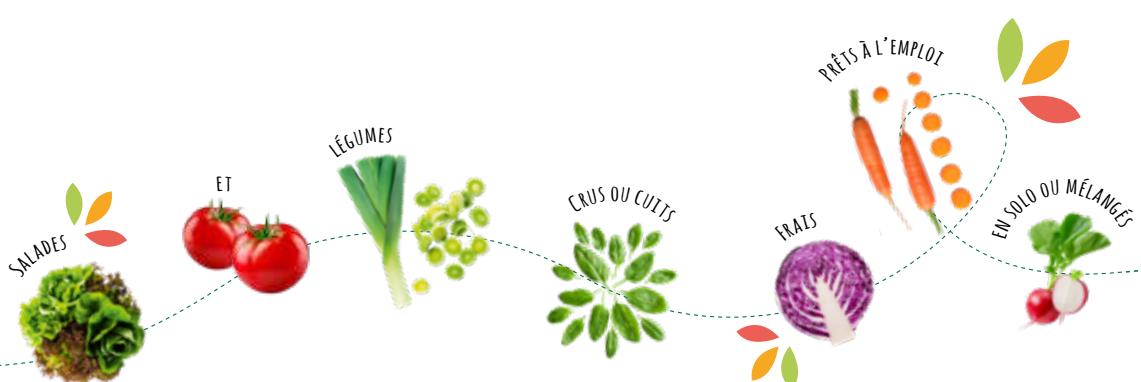

PROPOSER
des produits de qualité



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...).



**Plus de
50 ans
D'HISTOIRE**

70
PRODUCTEURS
ADHÉRENTS ET
PARTENAIRES

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

**2 SITES DE
PRODUCTION**

Certifiés FSSC **22000**

Doué-la-Fontaine
Plan d'Orgon



+40
VARIÉTÉS DE LÉGUMES

300
SALARIÉS



100%
ENGAGÉ
dans la certification
environnementale

+400
PRODUITS FINIS

40 000t
DE VÉGÉTAUX BRUTS
RÉCEPTIONNÉS
CHAQUE ANNÉE

**PLUS DE
80%
DE
MATIÈRES
PREMIÈRES
D'ORIGINE
FRANCE**



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



+4°C
+1°C

	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



+4°C
+1°C

	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
	Multifeuille	8 x 300 g 4 x 500 g

Les Jeunes Pousses



+4°C
+1°C

	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

DLC
J+6

+4°C
+1°C



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

DLC
J+7



+4°C
+1°C



8 x 1 kg

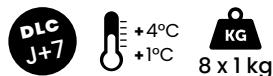
Pour certaines références :
conditionnement 500 g ou 5 kg

	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			●			●	●		



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



Pour certaines références :
conditionnement 5 kg

(sous conditions particulières de commande)

LES BIO

LÉGUMES ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Carotte râpée, rondelle, cube	8 x 1 kg
Carotte entière	8 x 1 kg 2 x 5 kg
Céleri rave râpé, quartier, cube	8 x 1 kg
Chou blanc émincé, râpé	8 x 1 kg
Chou blanc quartier	1 x 5 kg

Chou rouge émincé, râpé	8 x 1 kg
Chou rouge quartier	1 x 5 kg
Concombre entier	2 x 5 kg
Poireau émincé	8 X 1 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.



CRUTÉS & LÉGUMES

MÉLANGES



À base de salades



Catalane

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

DLC
J+7

+4°C
+1°C



Incas

Frisée, tomate, radis rose

DLC
J+7

+4°C
+1°C



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 crudités



Taboulé végétal

Concombre, tomate, chou-fleur, oignon rouge

DLC
J+7

+4°C
+1°C



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

12 x 500 g



Mélange coloré

Carotte orange, carotte jaune, radis râpé

12 x 500 g

(sous conditions particulières de commande)



À mijoter |

DLC
J+7

+4°C
+1°C



Légumes Pot au feu

Carotte orange, poireau, navet

2 x 5 kg



Légumes Ratatouille

Courgette, tomate, aubergine, poivron rouge, poivron vert

2 x 5 kg



Légumes Couscous

Carotte orange, navet, courgette

2 x 5 kg

À mixer |

DLC
J+7

+4°C
+1°C



Potage 4 légumes

Carotte orange, poireau, CÉLERI rave, navet

2 x 5 kg

LES BIO

LÉGUMES ISSUS
DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

DLC
J+6

+4°C
+1°C



Mélange crudités de saison

Carotte orange, chou blanc, CÉLERI rave

8 x 1 kg



Légumes potage

Carotte orange, poireau, CÉLERI rave

2 x 5 kg

À poêler |

DLC
J+7

+4°C
+1°C



Poêlée asiatique

Carotte orange, carotte jaune, poireau, chou chinois

12 x 500 g



Poêlée provençale

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

12 x 500 g



Mélange tagliatelle

Carotte orange, carotte jaune, courgette

8 x 1 kg



Mélange wok

Chou chinois, carotte orange, courgette, oignon rouge, poivron rouge, brocoli

12 x 500 g



MÉLANGES

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



LÉGUMES CUITS



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

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

Les Solos

DLC J+60 +4°C +1°C 4 x 2,5 kg

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

DLC J+60 +4°C +1°C 4 x 2,5 kg

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

+4°C +1°C 4 x 2,5 kg

PÉRIODE DLC

	Butternut cube	mi-octobre - mars	J+42
	Panais 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 BILOGIQUE

DLC J+60 +4°C +1°C



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



+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



+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 CUISTS & PICKLES

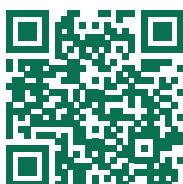
ENVIE DE SUR-MESURE ?

Ingédient, 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

