

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®



RAVIOLES, QUENELLES,
PÂTES FRAÎCHES



CATALOGUE

RESTAURATION COLLECTIVE – RESTAURATION COMMERCIALE

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®

UN ENGAGEMENT CONSTANT POUR LA QUALITÉ



Une charte nutritionnelle exigeante

Absence d'huile de palme, OGM, colorants artificiels, exhausteurs de goût, réduction du taux de sel.

La société Saint Jean s'engage à proposer principalement des recettes végétariennes qui trouveront toute leur place dans les menus végétariens



Bien être animal

D'ici 2025 : utilisation exclusive d'œufs (y compris ovoproduits) provenant d'élevages alternatifs aux cages.

Saint Jean s'engage également d'ici 2026, à ce que 100% de son approvisionnement en viande de volailles provienne d'élevages biologiques ou plein air et, pour la viande de poulet, respectant par ailleurs l'ensemble des critères du EUROPEAN Chicken Commitment.



La qualité et l'origine de nos matières premières

Nous entretenons un partenariat étroit et durable avec nos fournisseurs.

Si les cultures et productions nous le permettent, nous privilégions en priorité des producteurs locaux et faisons confiance à des fournisseurs implantés au plus près.



Nos certifications

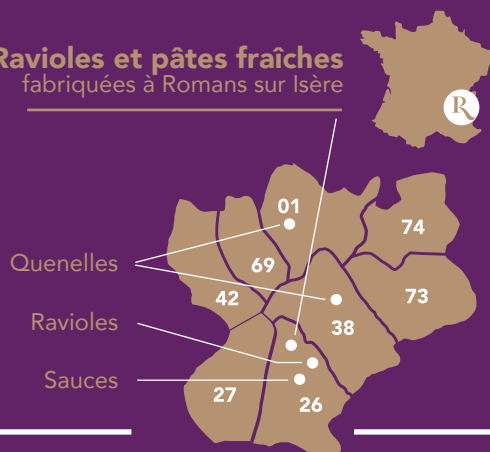
Nos sites de production sont certifiés ISO 140001 et ISO 50001. Nous menons des actions de fond pour réduire notre impact sur l'environnement : réduction des consommations d'eau, de gaz, d'électricité.

ROYANS,

Dynamisme et réactivité au service des cuisiniers de toute la France.

5 sites de fabrication situés en Auvergne-Rhône-Alpes

Ravioles et pâtes fraîches fabriquées à Romans sur Isère



ROYANS, UNE MARQUE ENGAGÉE DANS UNE VÉRITABLE DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE.

Depuis 30 ans, Royans met son savoir-faire au service de la fabrication de produits biologiques pour proposer une gamme complète de ravioles, pâtes et quenelles en frais ou en surgelé.

Royans privilégie les fournisseurs français et régionaux, développe des recettes avec le moins d'additifs possible et cherche à réduire au minimum son empreinte écologique.



Une politique environnementale active :

- **Certification ISO 14001** de 3 sites de production
- **Réduction des déchets** à la source et **tri sélectif** des déchets
- **Production d'énergie renouvelable** : installation de 800 m² de panneaux photovoltaïques sur 2 sites de production
- **Certification ISO 50001**



Mise en place d'une charte nutritionnelle :

- **Absence d'huile de palme** dans les recettes
- **Teneur en sel dans les plats cuisinés limitée à 1%**,
- **Exclusion des colorants artificiels, exhausteurs de goût** et de tous les **additifs potentiellement allergisants**.
- **Le groupe Saint Jean s'engage, aux côtés de l'association L214, à utiliser des œufs (y compris ovoproduits) provenant d'élevage alternatifs aux cages, d'ici 2025 au plus tard, pour l'ensemble de ses marques.**



Une gamme de produits éco-responsables :

- **Certification ECOCERT** de tous les produits issus de l'agriculture biologique
- **Matières premières biologiques en provenance d'Europe** ; les fournisseurs nationaux et locaux sont privilégiés.




Une relation de confiance avec nos fournisseurs

- **Si les cultures et production nous le permettent, nous privilégions en priorité des producteurs locaux et faisons confiance à des fournisseurs implantés au plus près**






- **DLC : 19 jours garantis livraison**
- **Cuisson : Tagliatelles : 3 minutes**
Ravioli & Gnocchi : 5 minutes
- **Rendement cuisson : Tagliatelles 1.7 - 1.8**
Ravioli : 1.4

Code	Libellé	Nb de portions	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
 LES PRODUITS BIO FRAIS							
924200	Quennelles nature, plateau 25 x 40 g	6 à 12 portions	Semoule de blé dur Huile de colza	1000 g	8	3289940254002	
351015	Tagliatelles	8 à 10 portions		1000 g	6	3266140052447	
351020	Gnocchi à poêler	5 à 7 portions	Moelleux et tendres	1000 g	10	3266140060497	
461100	Ravioli Emmental & Basilic	3 à 4 portions	Pâte fine Farce fondante	500 g	6	3266140062002	Sur pré-commande uniquement, 3 semaines avant le départ minimum, quantité mini 250kg



- DDM : 6 mois garantis livraison
- Cuisson raviolis et gnocchi : 2 minutes
- Ravioli : 5 à 8 minutes
- Rendement cuisson :
Ravioli 1.4 - Raviolis 1.2 - 1.3

Code	Libellé	Nb de portions	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
------	---------	----------------	----------	-------	----------	--------	-------

 LES PRODUITS BIO SURGELÉS							
141050	Raviolis à l'Emmental	5 à 8 portions	Certification Ecocert Pâte fine 50% de farce	1000 g	5	3266140055073	
341112	Gnocchi	5 à 7 portions	Certification Ecocert Moelleux et tendre	1000 g	5	3266140057497	
441212	Ravioli légumes du soleil	6 à 8 portions	Certification Ecocert Pâte fine Farce fondante	1000 g	5	3266140057510	
441201	Ravioli Emmental & basilic		Certification Ecocert Pâte fine	1000 g	5	3266140057503	
441242	Ravioli champignon ail des ours		Certification Ecocert Pâte fine	1000 g	5	3266140060701	
441252	Ravioli épinards cuisinés, pointe d'ail		Certification Ecocert Pâte fine	1000 g	5	3266140061791	
441260	Ravioli tomates confites romarin		Pâte fine Farce fondante	1000 g	5	3266140063108	NOUVEAU



- DDM : 6 mois garantis livraison

Code	Libellé	Nb de portions	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
------	---------	----------------	----------	-------	----------	--------	-------

 LES PRODUITS BIO SURGELÉS							
941110	Quennelles nature 12 x 80 g		Certification Ecocert Semoule de blé dur Huile de colza	960 g	5	3266140060558	
941120	Soufflés légumes 50 x 40 g		Certification Ecocert Huile de colza	2000 g	3	3266140062217	NOUVEAU
941130	Soufflés brochet 50 x 40 g		Certification Ecocert Brochet sauvage Huile de colza	2000 g	3	3266140062224	NOUVEAU
941140	Quennelles nature 50 x 40 g		Certification Ecocert Semoule de blé dur Huile de colza	2000 g	3	3266140062460	NOUVEAU



44, AVENUE DES ALLOBROGES . Z.I. - CS 70277 . 26106 ROMANS CEDEX FRANCE

TÉL : +33 (0)4.75.05.83.83 . FAX : +33 (0)4.75.02.70.08

Mail : contact@royans-pro.fr

www.royans-pro.fr

V04/2022