

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

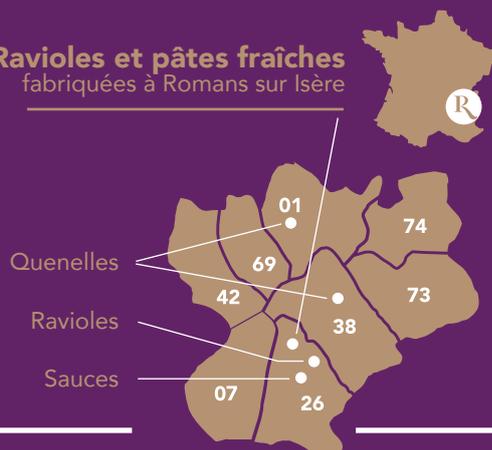
Nos sites de production sont certifiés ISO 140001 et ISO 50001. Nous menons des actions de fond pour réduire notre impact sur l'environnement : réduction des consommations d'eau, de gaz, d'électricité.

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





LES PÂTES ROYANS,

LA QUALITÉ D'UNE FABRICATION FRANÇAISE
ET LE GOÛT DES MEILLEURS INGRÉDIENTS.

Chez Royans, nous sommes convaincus que le plaisir du goût est révélé par la qualité des ingrédients et par le soin porté à leur mise en œuvre

Nous proposons une large gamme de pâtes de **fabrication française**, en qualité **conventionnelle ou biologique**.

Nous disposons d'un **savoir-faire unique** pour proposer à nos clients des **pâtes de qualité**, simples ou farcies, adaptées à tout type de restauration.

Les Pâtes fraîches



 **Nouveau !** Les pâtes simples Royans utilisent désormais des œufs de poules élevées en plein air, origine France !

- **DLC : pâte à ravioles : 17 jours garantis livraison**
- **DLC : pâte à lasagnes : 19 jours garantis livraison**

Code	Libellé	Infos	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
 LES PÂTES FRAÎCHES SIMPLES							
331120	Pâte à ravioles (env. 20 plaques)	11 cm x 16,5 cm environ	Pâte souple et facile à travailler	400 g	8	3266140062750	
321240	Pâte à Lasagne 1/2 bac gastro (env 21 plaques)	21 cm x 23 cm environ		1500 g	3	3266140010157	



- **DLC : 19 jours garantis livraison**
- **Tagliatelles & Fettuccine**
Cuisson : 3 minutes - Rendement cuisson 1.8
- **Gnocchi**
Cuisson : 1 minute - Rendement cuisson 1.1

Code	Libellé	Nb de portions	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
 LES PÂTES FRAÎCHES SIMPLES							
331020	Tagliatelles	3 à 4 portions		350 g	6	3266140053161	
321060	Tagliatelles	4 à 5 portions		500 g	6	3266140057220	
321140	Tagliatelles	8 à 10 portions		1000 g	6	3266140020125	
331070	Fettuccine	3 à 4 portions		350 g	6	3266140053178	
321059	Gnocchi à poêler aux pommes de terre	3 à 4 portions		500 g	10	3266140020149	
321090	Gnocchi aux pommes de terre	6 à 7 portions		1000 g	6	3266140057237	

LE PREMIER CROZET FRAIS

il est frais, et ça change tout !





LA FRAÎCHEUR DU CROZET ROYANS

4 AVANTAGES POUR VOUS !



**CUISSON
RAPIDE**

4 minutes dans l'eau contre
15 minutes pour les produits
similaires au rayon sec.



**SALÉ OU
SUCRÉ**

Un nouveau terrain de jeu
pour vos recettes.



**CROZIFLETTE SANS
PRÉCUSSION**

Une étape de préparation
économisée !



**BLÉ OU
SARRASIN**

Deux recettes simples aux
ingrédients de qualité !



• DLC : 19 jours garantis livraison

Code	Libellé	Nb de portions	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
LES CROZETS FRAIS							
321250	Crozets frais Nature	5 à 8 portions		500 g	10	3266140064006	NOUVEAU
321270	Crozets frais Sarrasin	5 à 8 portions		500 g	10	3266140064020	NOUVEAU

Les Pâtes fraîches



- **DLC : 19 jours garantis livraison**
- **Cuisson : 4 minutes**
- **Rendement cuisson Ravioli 1.3**
- **Rendement cuisson Cappelletti 1.4**
- **Rendement cuisson Fagottini 1.6**

Code	Libellé	Nb de portions	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
LES PÂTES FRAÎCHES FARCIES - NOS INCONTOURNABLES							
421100	Cappelletti épinards & fromage frais	3 à 4 portions	Pâte fine Farce fondante	500 g	6	3266140053291	
461060	Ravioli mozzarella & basilic de Provence		Pâte fine Farce fondante Basilic de Provence Parmesan AOP	500 g	6	3266140060664	
421150	Fagottini Comté & basilic	3 à 5 portions	Basilic de Provence Comté AOP	500 g	6	3266140053192	
421020	Ravioli 4 fromages		Pâte fine Farce fondante	500 g	6	3266140053307	
421170	Cappelletti bœuf bolognaise	7 à 8 portions	Boeuf origine France	1000 g	6	3266140030124	

DES RECETTES SAVOUREUSES

Une starification d'un ingrédient principal



Comté AOP



Bleu du Vercors-sassenage AOP



Girolles persillées



Boeuf français



Saint Marcellin IGP

Les Pâtes fraîches



- **DLC : 19 jours garantis livraison**
- **Cuisson : 4 à 8 minutes**
- **Rendement cuisson Ravioli 1.3**
- **Rendement cuisson Cappelletti 1.4**

Code	Libellé	Nb de portions	Garantie	Poids	Colisage	Gencod	Notes
 LES PÂTES FRAÎCHES FARCIES - NOS RECETTES SIGNATURE							
461050	Ravioli girolles persillées	3 à 4 portions	Pâte fine Farce fondante	500 g	6	3266140060763	
461090	Ravioli Bleu du Vercors-Sassenage AOP et baies roses		Pâte fine Farce fondante	500g	6	3266140061999	
461130	Ravioli Saint Marcellin IGP et noix du Dauphiné		Pâte fine Farce fondante	500g	6	3266140063115	
461120	Cappelletti poivrons grillés, pointe d'ail		Ail origine France	500g	6	3266140063092	

Et un 2^e ingrédient de choix qui permet un accord parfait



Basilic de Provence



Persil de la Drôme



Baies roses



Noix du Dauphiné



Ail cultivé en France

Les Pâtes surgelées



- DDM : 6 mois garantis livraison
- Cuisson : Gnocchi : 2 minutes
Ravioli, Cappelletti : 5 minutes
- Rendement cuisson :
Gnocchi : 1.1 - Ravioli : 1.3 - 1.4
Cappelletti : 1.4

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

 LES PÂTES SURGELÉES - NOS INCONTOURNABLES							
341020	Gnocchi aux pommes de terre	12 à 14 portions		2000 g	4	3266140064044	NOUVEAU
441080	Ravioli 4 fromages	6 à 8 portions		1000 g	5	3266140051693	
441090	Cappelletti épinards & fromage frais			1000 g	5	3266140051709	
441020	Ravioli girolles persillées	6 à 8 portions		1000g	5	3266140060688	

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 1500 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	Quenelles nature, plateau 25 x 40 g	6 à 12 portions		1000 g	8	3289940254002	
351015	Tagliatelles	8 à 10 portions		1000 g	6	3266140052447	
351025	Gnocchi à poêler	5 à 7 portions	Moelleux et tendres	1000 g	6	3266140060497	



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

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

 LES PRODUITS BIO SURGELÉS							
141050	Ravioles 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			1000 g	5	3266140057503	
441242	Ravioli champignon ail des ours			1000 g	5	3266140060701	
441252	Ravioli épinards cuisinés, pointe d'ail			1000 g	5	3266140061791	
441260	Ravioli tomates confites romarin			1000 g	5	3266140063108	



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

V01/2023