



**Vous êtes une entreprise, un lieu culturel,  
une association, une institution...**

**Vous souhaitez proposer une pause déjeuner,  
un buffet, un goûter...**

**Nous créerons une prestation équilibrée,  
sur mesure en fonction de vos envies et de votre budget.**

**contactez-nous :**  
[equilibre@addap13.org](mailto:equilibre@addap13.org)



**siège social :** Le Nautile, 15 ch. des jonquilles 13015 Marseille



**Des mains qui cuisinent,  
des vies qui changent.**

L'entreprise d'insertion  
**équilibre** appartient  
au Groupe addap13  
depuis sa création en 2020.

Le restaurant a été imaginé  
en réponse aux besoins  
quotidiens des adolescents  
accueillis, depuis nous  
avons diversifié notre  
clientèle grâce à une  
gamme variée en livraison.



Nous sommes en capacité de produire jusqu'à **700 repas** par jour.

**Nous adaptons nos prestations** aux clients finaux : adolescents, salariés, invités. Pour des associations, des entreprises, en petit ou grand format.



**Nous proposons** des plats du jours, des menus de collectivité, des buffets traiteurs, des repas à emporter, accueils café et petits déjeuners, goûters.

**Nous nous ajustons** à la demande : aux régimes alimentaires (avec ou sans produits carnés), à la saison...

Les prestations sont ainsi modulables en type, quantité et cout.



La lutte contre le gaspillage, le respect de la planète et **l'éco-responsabilité** font partie de notre projet.



Nous sommes engagés dans une **démarche écoresponsable** : tri à la source et réduction des déchets, couverts en bambou et contenants en carton.



**Notre équipe** : cheffe de cuisine, chef de service, encadrants techniques, conseillère en insertion professionnelle, salariés inscrits dans une démarche d'insertion durable en emploi.

**Les salariés sont accompagnés dans leur parcours d'insertion professionnelle durable et réussie.**



**Nous accueillons** des stagiaires (scolaires, formation professionnelle) orientés par les services du Groupe addap13 et nos partenaires.



En cuisine, les salariés sont associés à la confection et la livraison de l'ensemble de nos prestations. Ils participent à la **qualité de nos services**, tout en apprenant et découvrant l'univers de la cuisine.

Le changement de gamme est un plus pour nos clients comme nos salariés, en diversifiant les tâches, mettant au travail l'adaptabilité et élargissant les compétences, facteurs d'intégration professionnelle réussie.



**Eco-responsabilité, insertion sociale et professionnelle, qualité des produits, pour la satisfaction gustative de nos clients** sont les points d'**équilibre** de notre activité.

