

Goûtez la qualité McDonald's / McDonald's Corporation.

Contributors

McDonald's Corporation.
Société scientifique d'hygiène alimentaire (France)

Publication/Creation

[Place of publication not identified] : McDonald's, [1992?]

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/zhfcnwhd>

License and attribution

Conditions of use: it is possible this item is protected by copyright and/or related rights. You are free to use this item in any way that is permitted by the copyright and related rights legislation that applies to your use. For other uses you need to obtain permission from the rights-holder(s).



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>

Trois variétés de salades sont proposées dans les restaurants McDonald's. Au menu : salade jardin, salade du chef et salade aux crevettes. Celles-ci sont préparées plusieurs fois par jour dans les restaurants à partir de légumes frais et d'ingrédients de tout premier choix.



salade
Iceberg
et Trévise,
céleri,
carottes,
concombres,
radis,
tomates,
œufs durs,
fromage
de Cheddar
râpé,
jambon,
dinde
et crevettes.
Les salades
McDonald's
sont
assorties de
cinq sauces :
cocktail,
fines herbes,
fromage
bleu,
rémouillage
et
rémouillage
léger.



Sur simple demande auprès de l'Étisque,
vous pourrez effectuer une visite complète des cuisines de votre restaurant McDonald's.
Les noms et les signes suivants sont des marques déposées, propriétés de McDonald's Corporation :
McDonald's, Big Mac, Chicken McNuggets, Filet O'Fish.

PRODUCTS	Poids (g)	Protein (g)	Protein (g)	Lipides (g)	Lipides (g)	Glycides (g)	Glycides (g)
	Volume (en l)	Kcalories	Kjoules				
Hambourg	102	254	1062	12.3	9.6	29.6	
Cheurebourg	115	296	1235	15.8	12.7	29.7	
Double Cheurebourg	184	401	1679	23.9	18.4	36.7	
Double Cheurebourg	180	442	1848	20.8	21.6	35.1	
Chicken Cheese	210	551	2303	32.5	30.6	36.5	
Big Mac	240	512	2224	25.1	21	38.1	
Pilot Of Fish	139	431	1804	15.7	31	38.1	
Chicken McChicken (1)	149	174	735	20.4	21.6	18.6	
Chicken McChicken (2)	156	212	889	24.9	22.4	22.4	
Chicken McChicken (3)	495	1246	5230	88	72	62	
Sauce Barbecue	30	43	180	0.4	0.5	9	
Sauce Cheese	30	51	213	0.2	0.3	11.7	
Sauce Curry	40	40	167	0.2	0.1	11	
Sauce Mayonnaise	65	65	272	0.5	0.3	8.4	
Salade Jardin Salade	119	78	326	4.6	5.3	3	
Groinde Salade Jardin	212	130	541	8.2	9.5	5.3	
Salade au Chef	245	225	940	10	10	10	
Salade aux Crevettes	261	76	318	11.3	13.8	5	
Sauce Cocktail	75	156	652	1.2	14.5	5.2	
Sauce Chutney	147	147	614	1.4	14.5	5.2	
Sauce Fromage Herbé	75	189	790	2.3	19	4.4	
Sauce Vinaigrette	52	52	1350	1.8	19.5	4.4	
Sauce Vinaigrette légère	75	149	623	0.9	14.7	3.4	
Pate Normal	68	222	928	2.6	12.6	24.5	
Pate Normal	159	359	1501	5.9	28.9	49.6	
Groinde Pate	135	444	1850	5.2	25.2	49	
Milk Shake Chocolate	290	340	1429	10.8	9.9	52.4	
Milk Shake Orange	290	329	1369	10.8	9.9	52.4	
Milk Shake Vanille	290	338	1408	10.2	9.9	52.4	
Sorbetto Caramel	140	259	1085	5.3	7.1	43.5	
Sorbetto Fraise	140	262	1093	5.3	7.1	43.5	
Sorbetto Fraise	140	242	1015	4.3	5.3	41.8	
Chausson aux Pommes	85	235	989	1.6	12.8	28.2	
Chausson aux Pommes	105	169	709	0.9	0.25	27	
Cake Cold Mipex	40	158	702	0.07	0.40	47.4	
Cake Cold Mipex	35	218	918	0.08	0.50	47.4	
Cake Cold Mipex Normal	35	218	918	0.08	0.50	47.4	
Crut Of Orange Normal	20	84	352	—	—	—	
Crut Of Orange	30	140	587	1.2	—	—	
Crut Of Orange	33	139	584	1.2	—	—	
Crut Of Orange	30	90	382	0.8	1	10	
Bière	30	140	587	1.2	—	—	

Carbotes/Kjones : unités de mesure de l'énergie nécessaire à la vie de l'organisme et à l'activité musculaire (1 Kc = 4,18 KJ)
Protéides : éléments de la constitution des cellules.
Lipides : matières grasses sources d'énergie et d'acides gras essentiels.
Glycides : sucres contenus dans les produits sucrés mais aussi dans le pain et les féculents sous forme d'amidon.
 Ces analyses ont été réalisées par le laboratoire de la Société Scientifique d'Eligine Alimentaire.

Downloaded from www.jstor.org/stable/40004877 on Tue, 20 Jun 2017 12:00:00 UTC

GOUTEZ
LA
QUALITE
McDONALD'S



Qualité, Service, Propreté.

Depuis plus de trente ans, le succès de McDonald's est fondé sur une devise : Qualité, Service, Propreté. Le respect scrupuleux de ces trois normes par tous les restaurants McDonald's permet d'offrir à notre clientèle des repas de qualité servis rapidement dans un environnement agréable et accueillant.



Des produits diversifiés.

Le menu des restaurants McDonald's se compose principalement de viande, de poisson, de poulet, de salades, de pain, de pommes de terre, de produits laitiers.

Des produits que nous consommons quotidiennement à la maison et qui font partie des cinq principaux groupes d'aliments dans lesquels il est recommandé de puiser pour bien se nourrir.

Des produits soigneusement sélectionnés.

Chaque produit McDonald's est fabriqué sur mesure par des fournisseurs indépendants selon un cahier des charges précis et à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés :

- Du bœuf 100% pur bœuf sans aucun additif.
- Du poulet dont les morceaux sélectionnés proviennent exclusivement des quartiers nobles blancs et cuits déossés.



- Du poisson : des filets blancs de cabillaud de la mer du Nord.
- Des petits pains frais préparés à base d'une farine de blé riche en protéines.
- Des frites fabriquées à partir des meilleures variétés de pommes de terre : Russet Burbank et Marjib. Celles-ci subissent dix-neuf

contrôles différents de qualité tout au long de leur processus de fabrication.

- Des milk-shakes et des sandwiches riches en calcium, fabriqués à base de lait stérilisé U.H.T.
- Des boissons pétillantes, du lait, de l'eau minérale et du jus d'orange.

McDonald's : une garantie de qualité.

Ce n'est pas un hasard si la qualité constitue



l'une des préoccupations majeures de McDonald's. Celle-ci intervient à tous les stades de fabrication, depuis le choix des matières premières jusqu'au produit fini.

McDonald's emploie des experts de l'industrie alimentaire, des microbiologistes et des nutritionnistes pour contrôler les procédures de fabrication et de distribution.

McDonald's contrôle les matières premières avant de les réceptionner dans ses restaurants.

Ce contrôle est effectué selon un cahier des charges précis par un personnel spécialement formé.

McDonald's confie à un laboratoire d'analyses indépendant les tests effectués régulièrement sur des échantillons de produits prélevés dans les restaurants.

McDonald's est équipé d'un matériel de cuisine électronique pour garantir un strict respect des temps et des températures de cuisson.

McDonald's utilise des équipements de cuisine en acier inoxydable entièrement démontables pour faciliter les procédures quotidiennes de nettoyage et de désinfection.



McDonald's limite pour chaque produit la durée de conservation après cuisson, pour conserver aux aliments toute leur qualité.

A titre d'exemple, les produits ne sont plus servis aux clients au-delà de dix minutes après cuisson pour les hamburgers et de sept minutes pour les frites.

Cette politique rigoureuse de sélection et de contrôle à tous les stades de fabrication permet à McDonald's de garantir des produits d'une qualité élevée et constante. C'est ça la philosophie de qualité de McDonald's.