

L'équipe DE CUISINE

Vos repas cuisinés chaque jour par notre équipe, des recettes conçues spécialement pour nos jeunes convives avec prioritairement des produits frais, de saison et de proximité.



Les MENUS

Les menus sont réalisés conjointement par le chef et notre Diététicienne.

Ils sont élaborés à partir d'un plan alimentaire assurant le respect de l'équilibre, de la variété, de la saisonnalité tout en s'attachant aux goûts et habitudes de nos jeunes convives.

Toutes les infos concernant les menus



Pour consulter le décret nutrition flashlez moi!



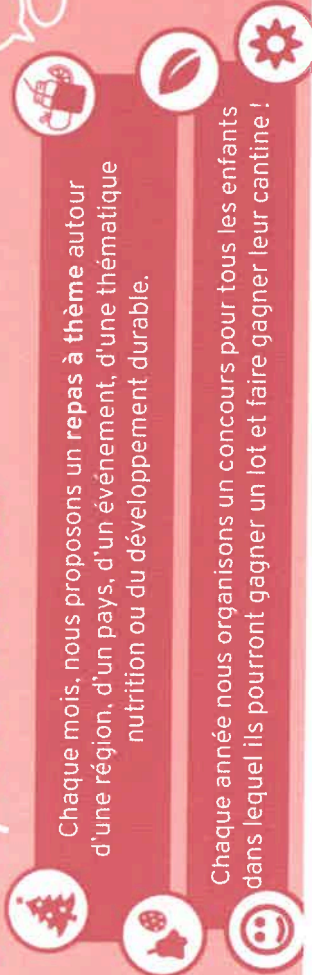
LES PLANS ALIMENTAIRES ET LES MENUS PROPOSÉS RÉPONDENT :

- aux dernières Recommandations du décret nutrition
- à la loi EGAlim en proposant au moins une fois par semaine, un menu végétarien.

Les repas À THÈMES

Chaque mois, nous proposons un repas à thème autour d'une région, d'un pays, d'un événement, d'une thématique nutrition ou du développement durable.

Chaque année nous organisons un concours pour tous les enfants dans lequel ils pourront gagner un lot et faire gagner leur cantine !



La prestation ALIMENTAIRE

Nous cuisinons chaque jour pour vos enfants des repas conformes à la Loi EGAlim : avec au minimum 50% de produits durables dont 20 à 25% de produits Bio dans nos menus. Voici les produits durables que vous retrouverez dans nos menus :



*Produits : Régionaux, Bio, Label Rouge, MSC Pêche Durable, Appellation d'Origine Protégée, Appellation d'Origine Contrôlée, Indication Géographique Protégée, Haute Valeur Environnementale.

Objectif 0 plastique !

Utilisation de bacs inox, lavables et réutilisables à l'infini, pour conditionner les entrées, plats chauds et garnitures.

Des pochettes adhésives en papier pour conditionner les fromages à la coupe et les charcuteries.

Des moules de cuisson en papier compostable et des sachets en papier kraft pour emballer nos pâtisseries maison.



Des partenariats en région POUR VALORISER LES PRODUITS LOCAUX

Vos enfants profitent de produits frais et de saison grâce à nos partenariats avec des producteurs de proximité. Concrètement, voici les producteurs qui livrent notre restaurant :

- Le pain frais est certifié HVE et provient de notre boulanger : GUILLAUME LE BOULANGER à Valence (26)
- La viande de boeuf et de porc de chez Gineys au Lac d'Issarlès (07)
- Les laitages proviennent de la Laiterie Carrier à Vais les Bains (07)
- Le poulet est issu d'une filière régionale
- Nous proposons régulièrement des fromages à la coupe de notre Région
- Des pommes de terre de notre producteur Patifol, à Lempis (07)
- Des fruits bio de la Maison CARLE, à Loriol sur Drôme (26)

