

Pour une restauration
CONSCIENTE



**LA PESÉE ET LE TRI
DES DÉCHETS**

sur notre Cuisine Centrale
pour sensibiliser et
réduire
le gaspillage alimentaire



**DES PRODUITS
DURABLES**
(Bio, labellisés)
régulièrement
dans nos menus

**AGIR PAR
DES ACTIONS
CONCRÈTES**



**DES CONTENANTS
DURABLES**

pour réduire l'utilisation
de plastique et la
production de déchets
d'emballage



**UNE CHARGÉE DE
CLIENTÈLE DÉDIÉE**
pour un partenariat solide
et constructif



**Cuisiniers
de Drôme-Ardèche**

TAIN
l'Hermitage

RESTAURANT SCOLAIRE
Jules Verne Maternelle



Nous Cuisinons pour vos Enfants

Nous sommes heureux de cuisiner les repas de vos enfants.

Soyez assuré que notre proximité, notre motivation
et la passion de la cuisine se ressentent dans l'assiette de nos
jeunes convives chaque jour.

Nous vous invitons à mieux nous connaître au travers
de cette plaquette.



CUISINE CENTRALE DE DRÔME ARDÈCHE

478 allée des fruitiers
26270 LORIOLE SUR DRÔME
www.api-restauration.com

**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

*Toute l'équipe de la
Cuisine Centrale de Drôme-Ardèche*

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, flashez 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 bœuf et de porc** de chez Gineys au Lac d'Issarlès (07)
- **Les laitages** proviennent de : la Laiterie Carrier à Vals les Bains (07), du GAEC de la Grange à Léoncel (26) et de la Ferme des Ayguées à Burdignes (42)
- **Le poulet** est issu d'une **filière régionale**
- Nous proposons régulièrement **des fromages à la coupe** et **labellisés de notre Région**
- **Des pommes de terre** de notre producteur Patifol, à Lempdes (07)
- **Des fruits bio** de la Maison CARLE, à Loriol sur Drôme (26)

