

Restauration collective

Depuis mars 2023, la cuisine intercommunale située à l'ancien collège de Vallon Pont d'Arc fournit des repas de qualité aux enfants du territoire tout en leur offrant une éducation alimentaire enrichissante.

Notre engagement

De saison

Nous nous engageons à privilégier des produits de saison, garantissant ainsi une alimentation fraîche, variée et respectueuse de l'environnement.

Fait maison

Chaque jour, nos cuisiniers mettent tout leur savoir-faire et leur passion pour concocter des repas faits maison entièrement élaborés dans notre cuisine.

Local

Nous favorisons les produits locaux dans la préparation de nos repas, soutenant ainsi nos agriculteurs et producteurs tout en offrant à nos enfants des aliments frais.

Agriculture biologique

Nous soutenons l'agriculture biologique en privilégiant l'utilisation d'ingrédients issus de cette filière, garantissant ainsi des repas plus respectueux de l'environnement pour le bien-être de vos enfants.

Un repas végétarien par semaine

Soucieux de réduire l'empreinte environnementale de nos habitudes alimentaires et de promouvoir le bien-être animal, nous limitons l'usage d'aliments carnés et nous intégrons un repas entièrement végétarien par semaine à nos menus.

Lutte contre le gaspillage

Nous nous engageons dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en mettant en place des mesures efficaces de gestion et de sensibilisation, afin de réduire au maximum le gaspillage dans nos cantines et de promouvoir une utilisation responsable des ressources.

Des repas équilibrés

Nous veillons à ce que chaque repas servi soit équilibré et nutritif, en nous appuyant sur les recommandations d'une diététicienne pour garantir aux enfants une alimentation saine et variée.

Les menus du mois

Chaque mois, nos menus sont soigneusement élaborés par le chef de la cuisine et validés par une nutritionniste. En tenant compte des besoins nutritionnels spécifiques des enfants, nous proposons une grande variété de plats équilibrés et adaptés à tous les goûts.

Chiffres clés

450

repas par jour

5

agents

19

établissements desservis

200

kilomètres de livraison par jour

La préparation des repas

- **Étape 1** : L'équipe de la cuisine intercommunale lave, épluche, détaille, coupe, cuisine et cuit sur place, avec des produits frais.
- **Étape 2** : Une fois préparés, les repas sont conditionnés et mis en cellule de refroidissement.
- **Étape 3** : La livraison des repas est assurée en liaison froide par l'équipe de la cuisine collective dans des containers isothermes spéciaux. Un terminal de remise en température est prévue dans chaque structure livrée.

Les repas sont conditionnés en bacs gastronomes inox réutilisables pour ne pas produire de déchets d'emballage.



Les établissements desservis

Les crèches intercommunales

Les 4 crèches sur la communauté de communes des Gorges de l'Ardèche :

- Crèche les Galopins à Vallon pont d'Arc
- Crèche les Péquélous à Ruoms
- Crèche les Colibris à Vogüé
- Crèche les Elfes à Orgnac-l'Aven

Les crèches des territoires voisins :

- Crèche Les Millepattes à Rosières

Les accueils de loisirs

- Tous les accueils de loisirs de la communauté de communes des Gorges de l'Ardèche à Vallon Pont d'Arc, Ruoms et Saint-Maurice-d'Ardèche/ Vogüé.
- L'accueil de loisirs intercommunal Les Balladins à Saint-Paul-le-Jeune et Beaulieu
- L'accueil de loisirs intercommunal Les farfadets à Lablachère.
- L'accueil de loisirs intercommunal Revivre aux Vans

Les cantines municipales

Sur le territoire des Gorges de l'Ardèche :

- La cantine municipale de Salavas
- La cantine municipale d'Orgnac-l'Aven
- La cantine municipale de Vagnas

Chez nos voisins :

- La cantine municipale de l'école de Saint-Paul-le-Jeune
- La cantine municipale de l'école de Beaulieu
- La cantine municipale de l'école de Joyeuse

Les fournisseurs locaux

La cuisine intercommunale développe des partenariats avec les producteurs locaux. Elle se fournit en direct auprès de certains d'entre eux. Tous sont en **production biologique** :

- La totalité des œufs utilisés pour la préparation des repas provient de la ferme **Le Chant des Collines à Lagorce**
- Farine de blé, seigle, petit épeautre et de pois chiche sont achetées au **gaec du Ranc de l'Arc à Lagorce**
- L'earl du Pied palet (Villeneuve-de-Berg), producteur de viande
- Le domaine de Mercoire (Rosières) et la ferme des Borels (Berrias-et-Casteljau) : fruits et légumes.

La coopérative d'Ardèche et de saison, complète l'approvisionnement - notamment pour les produits laitiers.

Previous

Next



Previous

Next

