



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Engagée dans la préservation de l'environnement, le service de restauration collective lutte activement contre le gaspillage alimentaire de la réservation des repas aux services.



NOTRE OBJECTIF

Garantir une alimentation de qualité respectueuse de l'environnement.



www.cc-estuaire.fr



3 le grand verger
33860 Reignac
05 57 42 66 22
www.cfm-haute-gironde.fr



conception : communication CCE - crédits photos : Adobe Stock Photos / CCE



CFM

à la découverte de votre **CUISINE CENTRALE**



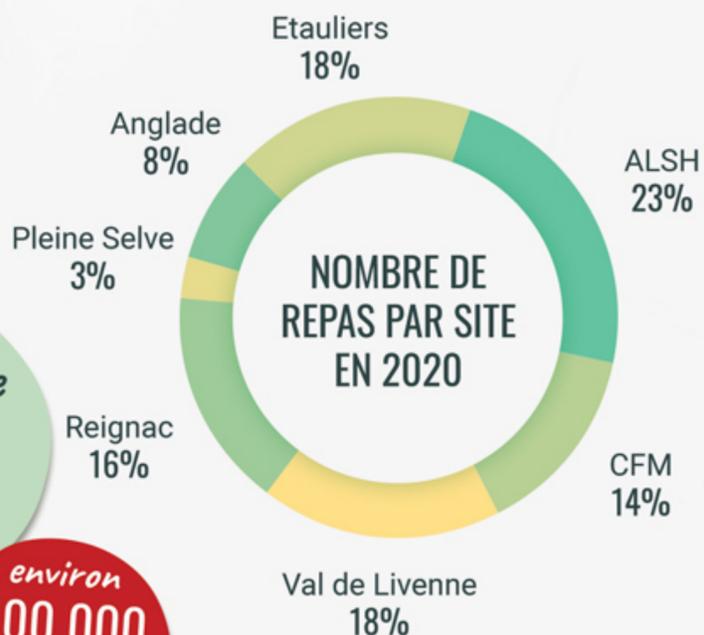
C'EST QUOI LA CUISINE CENTRALE DE LA CCE ?

La communauté de communes de l'Estuaire dispose d'une cuisine centrale au sein du Centre de Formation Multimétiers de Reignac

Elle prépare les repas pour les apprentis et adultes en formation au CFM, les enfants de l'ALSH de Braud et Saint-Louis et les enfants des écoles de Val de Livenne (Marcillac/Saint Caprais de Blaye), Etauliers, Reignac, Pleine Selve et Anglade.

Près de 600 repas sont préparés sur place chaque jour et livrés dans les différentes cuisines satellites !

environ 100 000 repas/an !



QUI PRÉPARE LES REPAS ?

Directrice de restauration collective
Stéphanie DELHUMEAU

Responsable de production
Laurent SEGONZAC

Cuisiniers
Nicolas MENARD et Nicolas THIBAL-MAZIAT

Agents polyvalents
Elisabeth LERMITE et Sylvie ESTOINT



Une équipe de 6 personnes qui s'attache à préparer des repas de qualité !

QU'EST CE QU'ON MANGE À LA CANTINE ?

Afin de garantir une qualité de service, les plats sont cuisinés sur place à partir de produits frais, locaux et de saison.



50% des produits bio achetés sont issus de l'agriculture locale !

QUI PRODUIT CE QUE JE MANGE ?

La Communauté de communes de l'Estuaire travaille avec les producteurs et les grossistes locaux pour garantir la fraîcheur des produits et contribuer à l'économie locale.



C'EST QUOI LE LABEL BIO ENGAGÉ ?

C'est la garantie de trouver plus de 20% de produits issus de l'agriculture biologique dans vos assiettes !