



Ma cantine engagée

EYGALIÈRES FAIT LE CHOIX DE LA QUALITÉ

BIEN FAIRE MANGER NOS ENFANTS AVEC DES REPAS EQUILBRÉS, CUISINÉS SUR PLACE À BASE DE BONS PRODUITS, SAINS, LOCAUX ET DURABLES

La Ville vient de signer un contrat avec un nouveau prestataire de restauration collective, pour faire son choix, le Maire a demandé aux services de la Ville de travailler un cahier des charges rigoureux visant à améliorer la qualité des repas. C'est Terres de Cuisine, une entreprise familiale et locale basée sur Rognonas qui a été retenue.

L'offre alimentaire proposée par notre nouveau prestataire fait la part belle aux produits issus de l'agriculture biologique durable avec une priorité pour le local. Terres de Cuisine a noué des partenariats durables avec des producteurs locaux. Au plus près d'Eygalières nous avons "Mon Maraicher Provençal" à Graveson, "Salade 2 Fruits" à Maillane, "Alazard & Roux" pour la viande à Tarascon, "Ateliers Bio de Provence" pour les pâtes artisanales bio à Carpentras...

Les chefs cuisiniers préparent les plats avec des denrées brutes, les fruits et légumes sont frais, les carottes sont râpées en cuisine pour plus de fraîcheur, les pâtisseries sont maison. La saisonnalité est respectée, les produits sélectionnés sont sains, sans additifs nocifs, sans huile de palme, d'arachide, acides gras trans, matière grasse hydrogénée, etc.

Les experts du service diététique et performance chez Terres de Cuisine améliorent continuellement son carnet de plus de 4500 recettes en partant du principe que le pire ennemi du gaspillage alimentaire est un plat apprécié par les enfants !

Tous les mois, des menus à thème sont proposés. Ludiques, ils sont principalement axés sur la découverte du goût, nos traditions, l'environnement.

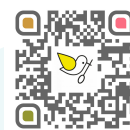
	100% OMELETTE, OEUF DURS, LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT, PURÉES DE FRUITS BIO
	95% DES ENTRÉES EN CRUDITÉS OU CUIDITÉS, FRUITS CRUS
	100% VOLAILLE ET JAMBON
	100% RIZ DE CAMARGUE IGP
	100% POISSON PÊCHE DURABLE



LA VILLE PARTICIPE AU PROGRAMME « LAIT ET FRUITS À L'ÉCOLE ».

L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR DES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES PLUS SAINS AUPRÈS DES ÉLÈVES ET D'ENRICHIR LEURS CONNAISSANCES SUR LES FILIÈRES ET LES PRODUITS AGRICOLES ET AGROALIMENTAIRES, EN PARTICULIER SOUS SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE (SIQO).

Une appli gratuite pour consulter les menus et suivre l'actualité dans les cantines.



Rencontrez nos producteurs locaux sur notre chaîne Youtube !

