



LA CUISINE CENTRALE

DU SERVICE PETITE ENFANCE

LA CUISINE CENTRALE

Située sur la commune de Canet, dans le même bâtiment que la crèche *La Ritournelle*, la cuisine centrale du service Petite enfance a ouvert ses portes en février 2014.

Elle possède un agrément sanitaire pour une **production journalière de 81 repas maximum**.

La cuisine centrale confectionne les repas et les goûters pour les crèches *La Farandole* à Clermont l'Hérault et *La Ritournelle* à Canet, ce qui représente **environ 14 000 repas à l'année et autant de goûters**.

La production démarre tous les matins à 7h pour un service dans les différents établissements et secteurs : 11h15 pour les petits et 11h30 pour les grands.



Les repas sont servis en liaison mixte (chaude et froide). On y retrouve une entrée, une viande ou un poisson accompagné d'un légume ou d'un féculent et un dessert (fruit frais, fromage, compote ou entremet maison). Les menus sont composés à **50% de produits bio ou labellisés** et les viandes et poissons sont **100% de qualité et durable**. Un menu végétarien est proposé une fois par semaine.



QUELQUES CHIFFRES

- > **81 repas par jour (max)**
- > **env. 14 000 repas par an**
- > **autant de goûters**



LA BRIGADE

- > **Sébastien Peschard**
Responsable de la cuisine centrale de Canet et de la cuisine satellite de Clermont l'Hérault
- > **Damien Courtois et Patrice Dupuy**
Seconds de cuisine



DES REPAS ADAPTÉS

Les repas sont adaptés aux enfants en fonction de leur âge, et dans le **respect du GEMRCN***.

La cuisine centrale propose des menus sans viande ou encore des **menus spécifiques** dans le cadre de la mise en place d'un PAI alimentaire, tant que cela reste possible.

En termes de réflexion sur les apports nutritionnels, la cuisine travaille sur la diminution de l'apport en sucre dans la préparation des desserts, favorise les laitages naturels, et confectionne des **gouters maison** 3 à 4 fois par semaine.

La cuisine centrale contribue aux différents événements du service Petite Enfance, de la fête de Noël à la journée portes ouvertes destinée aux familles des structures d'accueil. Elle propose des **ateliers de cuisine** pour les parents et anime **La Semaine du Goût** à l'automne. Chaque mois, la cuisine centrale met à l'honneur un fruit ou un légume de saison (**idée recette** avec infos historiques) dans la page dédiée de nos livrets mensuels à destination des familles de nos crèches et des assistantes maternelles de notre Relais Petite Enfance (RPE).

La cuisine centrale s'occupe également d'élaborer les **collations des ateliers-spectacles** de fin d'année organisés par le RPE.



*Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition dont l'objectif est d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis en collectivités : contrôle des fréquences d'introduction des denrées et des grammages des portions servies.



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE est au cœur des préoccupations de la cuisine centrale. En voici quelques mesures :

- > **Réajustement des effectifs repas et goûter** la veille au soir, puis une nouvelle fois à 9h30 le matin de façon à être au plus proche des besoins des crèches pour la production journalière
- > **Maîtrise des grammages** en fonction de l'âge des enfants (moins de 15 mois / plus de 15 mois)
- > **Cuisson en direct** du pain chaque jour
- > **Sélection des produits** dont le conditionnement est le mieux adapté à nos besoins
- > **Contrôle au quotidien** des dates de limite de consommation et des dates de durabilité minimale des denrées alimentaires
- > **Transformation de certains fruits ou légumes** sous différentes préparations dans la semaine de manière à optimiser toutes les quantités commandées

Pour nous aider à maîtriser le gaspillage alimentaire, il est important de nous prévenir au plus tôt de l'absence de votre enfant.