

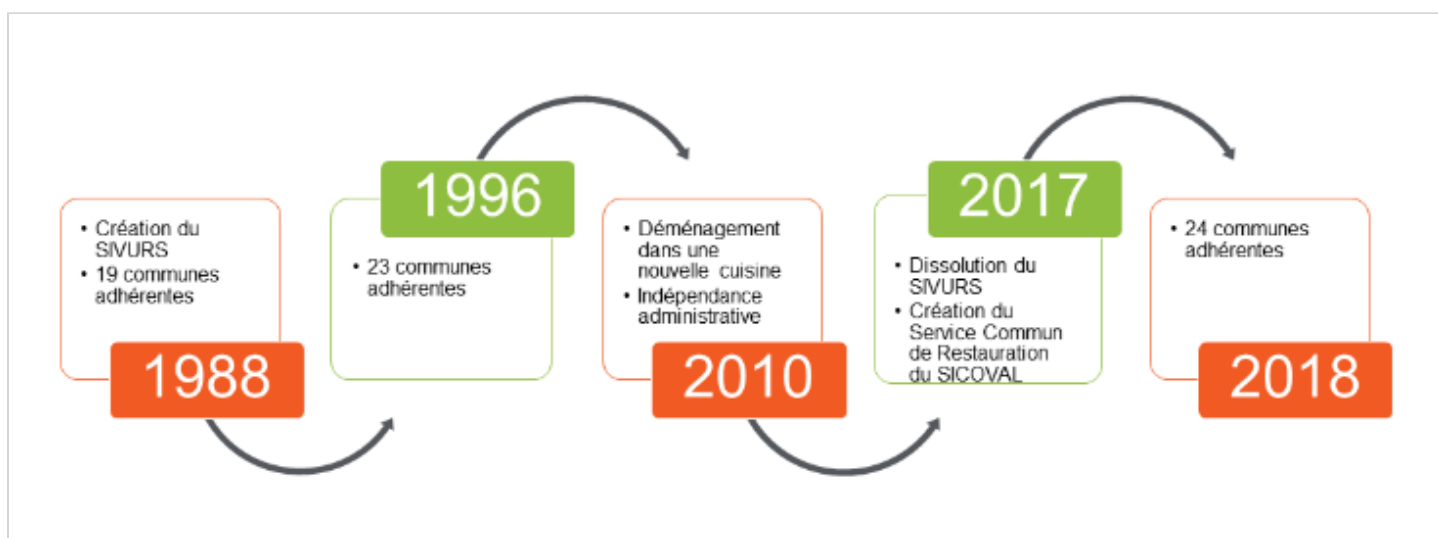
CANTINE SCOLAIRE

Depuis 2014, les repas sont fournis par le SIVURS (Syndicat Intercommunal à Vocation Unique de Restauration Scolaire).

Pour consulter les menus

https://www.sivurs.com/page.php?menu_mois=1

Présentation de la Cuisine Centrale



Le SIVURS (Syndicat Intercommunal à Vocation Unique de Restauration Scolaire) a été créé en 1988 pour assurer la fourniture de repas des cantines scolaires de 19 communes. En **2010**, le Syndicat déménage dans une nouvelle cuisine, construite pour répondre aux exigences réglementaires et devient **autonome administrativement**.

Dans le cadre de la **Loi NOTRe « Nouvelle Organisation Territoriale de la République »**, la dissolution du SIVURS était programmée au 31 décembre 2016. Afin de maintenir la continuité du service public et conformément au souhait des élus, la Préfecture a opté pour un report de la dissolution au 31 août 2017.

Suite à cela, **22 communes adhérentes** ont souhaité que le SICOVAL puisse créer un **Service Commun de Restauration** afin de pérenniser l'activité. Après une étude de faisabilité, le 6 juin 2017, le Conseil de Communauté du SICOVAL a acté par délibération la modification des statuts prévoyant la **création du Service Commun de Restauration à compter du 1^{er} septembre 2017**.

Leurs missions

Le Service Commun de Restauration assure la fourniture d'environ **3 100 repas par jour** pour les cantines scolaires des **24 communes adhérentes**.

L'objectif est de fournir une **prestation de qualité** pour un **coût maîtrisé**.

Nous proposons également des **repas exceptionnels** aux communes adhérentes et aux associations des communes membres.

De la marmite à l'assiette

Les repas des 24 communes adhérentes sont confectionnés sur un même site : notre cuisine centrale située à PECHABOU.

Ce fonctionnement efficace permet à nos jeunes convives de bénéficier quotidiennement :

- # de repas équilibrés et sains,
- # d'une équipe de professionnels
- # d'un fonctionnement adapté au nombre de repas quotidien,
- # de facilités de gestion pour les communes membres

Les grandes étapes de l'élaboration des repas



Des menus adaptés

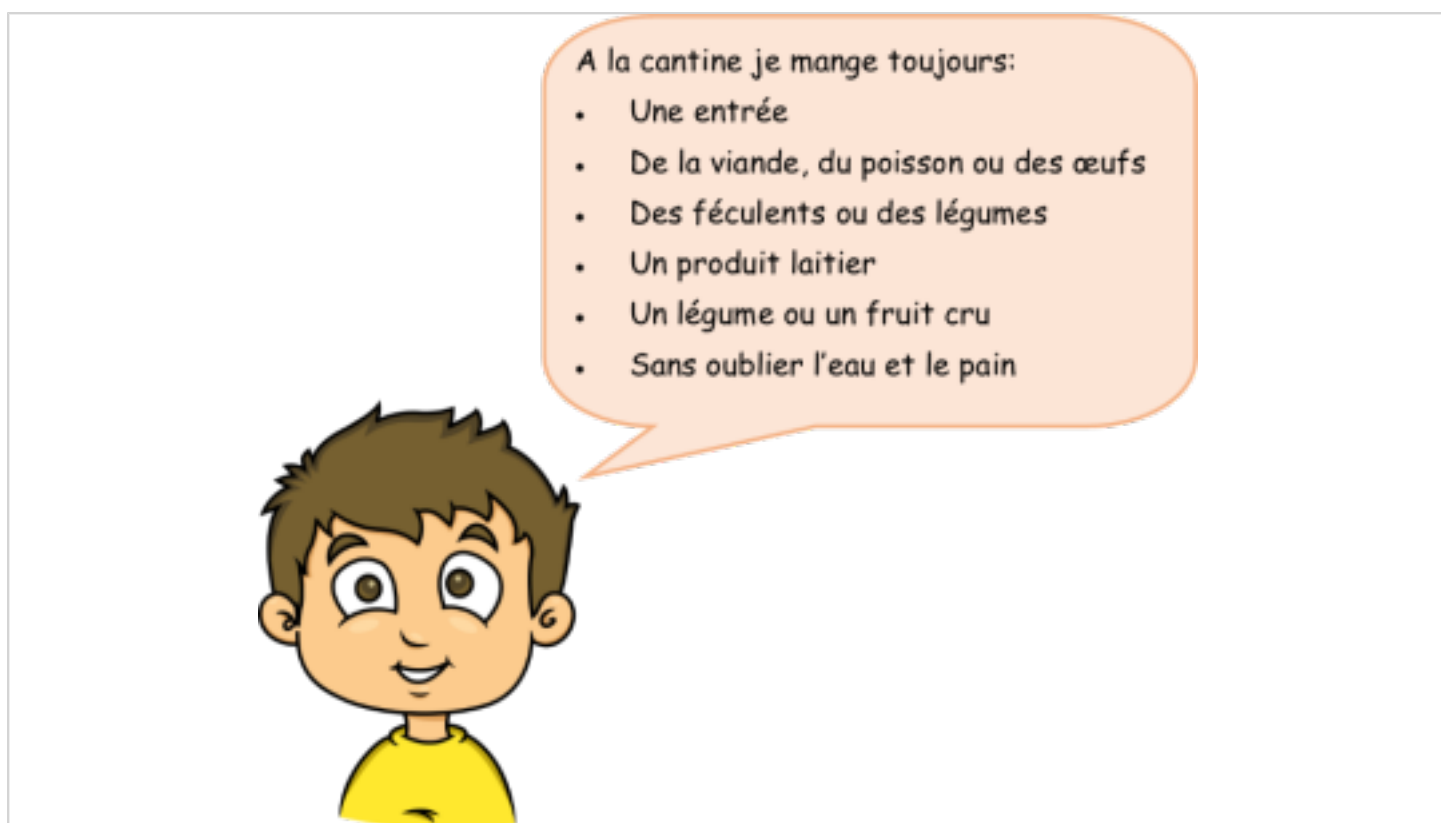
Les menus sont élaborés par la diététicienne conformément à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Ces menus sont présentés en commissions de menus organisées régulièrement. Elles permettent aussi d'échanger sur les menus servis au cours des semaines précédentes.

Le repas est conçu pour apporter ce dont l'enfant a besoin en fibres, vitamines, protéines, fer, calcium... Il s'agit aussi de limiter les apports en matières grasses et sucres simples.

L'équilibre se joue sur 1 mois !

Les menus sont respectueux des fréquences réglementaires de présentation des plats. Ces fréquences sont calculées sur 20 repas consécutifs



Des repas sains

Notre mission est de fournir des repas dont la confection et la livraison sont conformes à la réglementation sanitaire en vigueur le **Paquet Hygiène**.

Ces textes réglementent l'hygiène des aliments de la fourche (production primaire : agriculture, pêche...) à la fourchette (distribution des repas en restaurant scolaire) et sont applicables dans toute l'Europe.

Nous disposons d'un **agrément** qui garantit des conditions sanitaires optimales, régulièrement contrôlées par la D.D.P.P. (Direction Départementale de la Protection des Populations).

Des produits de qualité

Le goût

La **diversité des menus** permet à l'enfant de découvrir de **nouvelles saveurs** et d'apprendre à aimer des aliments peu consommés à la maison ou cuisinés autrement. Les cuisiniers élaborent des recettes et des modes de **cuissons adaptés**.

Des produits sélectionnés !

Nous utilisons des produits alimentaires qui répondent à un **cahier des charges** bien précis ! Nous privilégions ainsi les **circuits courts d'approvisionnement** et les **produits biologiques et locaux**.

Les repas sont constitués de **produits de saison** qui sont identifiés sur le menu.



Des cuissons à basse température

Une cuisson des viandes à la façon de nos grand-mères : la cuisson basse température !



Cette technique reproduit les cuissons très longues au coin du feu. Ainsi la viande reste tendre et juteuse. **Elle mijote au four pendant plus de 12 heures !**

Les menus sont élaborés par la diététicienne conformément à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Fiche d'inscription :

	Visualiser le fichier «Fiche d'inscription restauration RPI LAGARDE et MONTCLAR.pdf» en ligne
	Télécharger le fichier «Fiche d'inscription restauration RPI LAGARDE et MONTCLAR.pdf» (197.2 Ko)

Règlement CANTINE :

	Visualiser le fichier «Règlement intérieur CANTINE.pdf» en ligne
	Télécharger le fichier «Règlement intérieur CANTINE.pdf» (266.3 Ko)

