

Cuisine centrale intercommunale du Val de Drôme

Afin d'offrir à vos enfants une alimentation saine et de qualité, votre commune adhère au nouveau service mutualisé de restauration collective géré par la Communauté de communes du Val de Drôme en Biovallée.

Privilégiant les approvisionnements en circuits courts auprès de producteurs du territoire, cette démarche participe également à soutenir une agriculture durable et locale. Du champ à l'assiette, il n'y a qu'un pas !

Comment ça marche ?

1

Au fil des saisons, les fermes du Val de Drôme livrent à la cuisine centrale légumes, fruits, produits laitiers,... dont 50% au moins sont issus de l'agriculture biologique.



2

Pour conserver fraîcheur, saveurs et nutriments, les produits sont cuisinés dans des délais très courts.



5

Les enfants se régalaient avec des plats variés et équilibrés à base de produits bios et locaux.



**DU CHAMP
À L'ASSIETTE,
IL N'Y A
QU'UN PAS !**



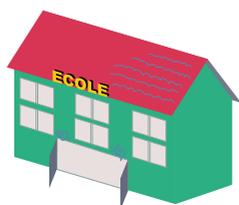
3

Chaque jour, le chef cuisinier et son équipe élaborent près de 400 repas adaptés aux besoins nutritionnels des enfants.



4

Les repas sont quotidiennement livrés en liaison froide dans les cuisines « satellites » des écoles, où ils sont réchauffés et servis.



Informations, inscriptions, réservations, facturation: de ce côté, rien ne change !

Votre commune reste votre unique contact.