

CANTINE SCOLAIRE

Notre engagement pour les enfants



Fabrication Maison

Nos repas seront confectionnés à partir d'un maximum de produits issus de la production locale et de saison à partir de recettes de Kelly.

C'est la disponibilité des produits en fonction des saisons et des productions respectives de nos producteurs qui dictera la création de nos menus.

Nos fournisseurs

Légumes : Les jardins de Clergoux en priorité, Mons et Merveilles (Marcillac la Croisille) en complément et grossiste le cas échéant.

Fruits : Production corrézienne en priorité et grossiste en complément.

Produits carnés : La boucherie Ritou (Marcillac la Croisille) ; La ferme de Blandine (Saint Bonnet Elvert).

Produits laitiers : La ferme de Vessejoux (Saint Pardoux la Croisille) ; La ferme des deux Vallées (Gros Chastang), La ferme Lou Roc (Saint Martin la Méanne) ; La ferme du Bos (Saint-Chamant) et fromagerie Duroux (Rilhac-Xaintrie).

Œufs : La ferme de Chante Bêle (Saint Pardoux la Croisille).

Produits secs tels que pâtes, riz, farine, sucre, lentilles, etc... : Le silo (Argentat).

Poisson : Issu d'une pêche éco responsable ou bio - Surgelés Thiriet.

Pain : Gourmandises de Leix (Laroche-Canillac) ; Epicerie Les Colibiris (Clergoux).

Pour le reste : Epicerie Les Colibris (Clergoux).



Les bonnes pratiques – éco responsable

A notre petite échelle et avec les moyens dont nous disposons, nous construirons des menus en fonction des produits de saison et de leur disponibilité chez nos producteurs et artisans locaux.

Chaque enfant pourra appréhender tout au long de l'année les notions de production locale et saisonnière, de gaspillage, d'anti gaspillage...

Mise en place un herbier pour l'assaisonnement et la découverte des saveurs.

Mise en place du tri pour apport au compost partagé de notre commune. Chaque enfant sera en responsabilité de la gestion des restes de son assiette.



« Nos productions et nos savoirs faire locaux sont des biens précieux à préserver. »