

crèches • scolaire • maisons de retraite • centres médico-sociaux • entreprises

Depuis près de 30 ans, nos cuisiniers, dans nos 5 cuisines centrales, servent une cuisine française traditionnelle, alliant saveurs, équilibre alimentaire et découvertes.

Nous mettons à l'honneur notre terroir et nos traditions culinaires, en offrant des plats faits maison, adaptés à chaque convive.



PRODUITS FRAÎS, LOCAUX,
BIO ET LABELLISÉS



LUTTE CONTRE LE
GASPILLAGE ALIMENTAIRE



ÉQUILIBRE
NUTRITIONNEL



RESPECT DES NORMES HACCP
ET CONTRÔLES SANITAIRES



TRAÇABILITÉ DES
ALIMENTS



ÉVEIL AU
GOÛT

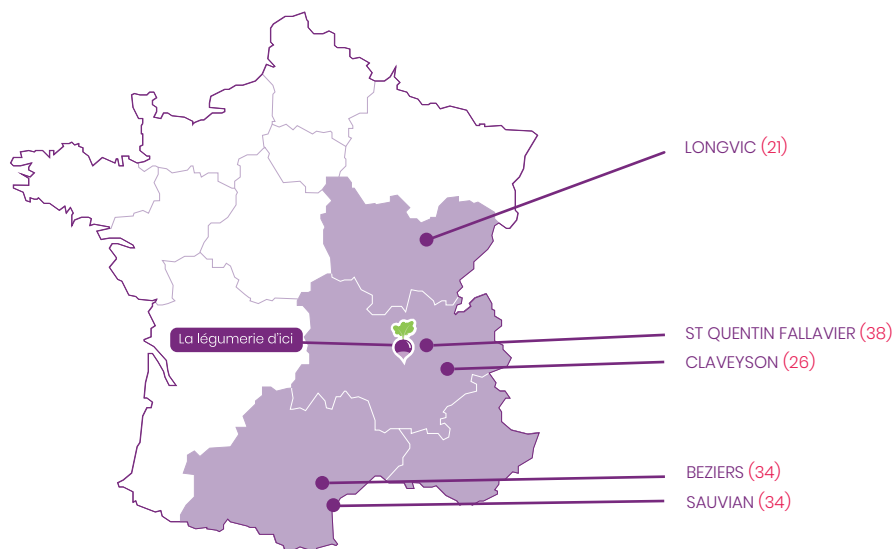
Notre légumerie garantit des légumes frais et de saison, en collaboration avec des producteurs régionaux pour répondre aux besoins spécifiques de chaque cuisine centrale.

Nos cuisines centrales valorisent une cuisine authentique, « comme à la maison » !



CUISINE CENTRALE DE ST-QUENTIN-FALLAVIER

11 rue de Provence – 38070 Saint-Quentin-Fallavier
Créée en 2006 | Agrément sanitaire : FR 38.449.018 CE



✂ Production de :
18 200 COUVERTS/JOURS

👥 Typologie de convives :
SCOLAIRE
CRÈCHES
CENTRES DE LOISIRS

Nos menus sont élaborés par des **diététiciens diplômés**, garantissant ainsi un **équilibre nutritionnel optimal** et des repas adaptés. De plus, un pôle **chargé de clientèle** dédié vous accompagne, offrant ainsi un interlocuteur de proximité afin d'assurer un **suivi personnalisé**.



PRODUITS
LOCAUX



RECETTES
«DU CHEF»

- Production locale : 800T de légumes frais découpés chaque année.
- Adaptabilité : découpes (cubes, frites, julienne, etc.) selon les préférences des convives.
- Qualité : producteurs locaux et produits labellisés.

- Sourcing local : plan alimentaire territorial
- Proximité : soutien aux producteurs locaux et circuits courts.
- Qualité : produits frais et de saison, pour des repas sains.

- Savoir-faire : chaque plat est préparé avec une touche personnelle du chef.
- Authenticité : des recettes uniques (vinaigrettes, compotes, potages, gâteaux...).