

Une meilleure alimentation au quotidien



La restauration collective est un acteur essentiel de santé publique. La cuisine centrale y contribue activement. Elle dispose d'un bel équipement, une nouvelle centrale frigorifique qui alimente les chambres froides de la cuisine depuis la rentrée 2020, mais l'essentiel réside dans les compétences et surtout la motivation du personnel, qui au quotidien, est très impliqué dans une alimentation de qualité, respectueuse des procédures d'hygiène.

Info !

Selon le rapport d'inspection de la Préfecture de Haute Garonne, direction départementale de la protection des populations au titre de la sécurité sanitaire des aliments du 12 Juin 2020.

- * Attribution d'un niveau d'hygiène maximum : très satisfaisant
- * Maîtrise des risques sanitaires : satisfaisant

Sylvie Forgues (Responsable de la restauration municipale), Alban Bossaert (Chef Cuisinier) et les agents préparent chaque jour, environ 450 repas pour nos enfants mais aussi pour nos aînés

Pour la qualité des repas mais aussi pour soutenir nos producteurs locaux, Montastruc se donne pour objectif de proposer 50% de produits alimentaires durables dont 20 % en Bio dans la cantine municipale en 2021/2022

Montastruc-la-Conseillère s'engage à offrir une prestation de qualité aux écoliers mais aussi aux personnes adhérentes au portage des repas