Restauration collective

La Ville de Guipavas dispose depuis fin 2023 d'une cuisine centrale dimensionnée pour 1 200 repas quotidiens en liaison froide.
Cet établissement de 435 m², est construit sur la zone d'aménagement concertée (ZAC) de Lavallot Nord. Située entre le centre-ville et les quartiers ouest de Guipavas, cet emplacement facilite les liaisons pour desservir les différents offices satellites des écoles de la ville.

© F. Betermin / ville de Guipavas

Le personnel porte une attention particulière à l'utilisation de produits frais, locaux et de qualités. 20 % des produits servis aux enfants proviennent de l'agriculture biologique. L'origine de la viande est exclusivement française (norme "viande bovine française - VBF").

Durant les repas, les enfants sont accompagnés et encadrés par le personnel communal pour les aider à couper leur viande, les inciter à goûter les plats et leur apprendre à se tenir correctement à table.

Pendant la pause méridienne, des animations sont proposées aux enfants. Tout est mis en œuvre pour que cette pause soit un moment agréable.

Paiement en ligne +

Il est possible de **payer le service de restauration** collective directement en ligne.

Signaler une absence +

1 - Les réservations

Les réservations se font sur votre **Espace famille** au plus tard la veille pour le lendemain. En cas de non-réservation, une majoration forfaitaire sera appliquée.

La facturation sera établie en fonction des présences réelles de l'enfant ou en cas d'absence non-justifiée.

2 - L'annulation de la réservation

Les annulations devront être effectuées au plus tard la veille pour le lendemain sur votre Espace Famille.

Les absences justifiées (maladie) et signalées sur votre Espace famille (« Signaler une absence ») ne seront pas facturées.

Inscriptions & tarifs +

Les inscriptions se font par l'intermédiaire de **l'espace famille** "demander un compte".

Une tarification selon le quotient familial est mise en place.

Pour plus d'information, **consultez les tarifs**.

Menu des cantines

Retrouvez les menus des cantines sur l'Espace Famille, rubrique **Accueil des enfants** puis **Activités** :

https://www.espace-citoyens.net/guipavas/espace-citoyens/Home/AccueilPublic

À noter : au regard des difficultés d'approvisionnement des fournisseurs, les menus sont susceptibles d'être modifiés au dernier moment. Merci de votre compréhension.

Labels

- : Label Rouge
- : BIO
- : AOC
- : AOP
- : IGP
- : STG
- : HVE
- : Pêche Durable
- : MSC
- : RUP
- : Produit de la ferme
- : Issu du commerce équitable
- : Local
- : Bleu Blanc Coeur
- : VBF
- : VPF
- : Circuit court
- : Durable
- : Volaille Française
- : Fait Maison

Origines

Bœuf et veau : France

Charcuteries et assimilés : France

Jambons secs et crus : France

Pâtés et terrines : France

Porc : France

Rillettes : France

Allergènes

1 : Arachide
2 : Céleri
3 : Fruits à coque
4 : Crustacés
5 : Gluten
6 : Lait
7 : Lupin
8 : Mollusques
9 : Moutarde
10 : Oeuf
11 : Poisson
12 : Sésame
13 : Soja
14 : Sulfites

Les labels, les origines et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

Où en sommes-nous de la transition alimentaire ?

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

CUISINE CENTRALE

Guipavas

6 satellites

Autre

Gestion directe

Qualité de la nourriture en 2024

22 % bio

32 % durables et de qualité (hors bio)

Nos succès

Ce qui est servi dans les assiettes est au moins à 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % bio.

Pourquoi je vois cette affiche ?

L'objectif de cet affichage est de rendre plus transparentes l'origine et la qualité des produits composant les menus et de soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans les restaurants.

ma-cantine.agriculture.gouv.fr