



Cuisine Centrale



Siège Social Tremä

14 rue Edme Mariotte
17180 Périgny
05 46 41 68 46

contact@trema-asso.fr
www.trema-asso.fr

Cuisine Centrale

18 rue Valpastour
17240 Saint-Médard d'Aunis
05 46 66 08 00

cuisine.centrale@trema-asso.fr
www.trema-asso.fr



La cuisine, c'est notre métier !

Forte d'une expérience d'une dizaine d'années, l'équipe de la cuisine centrale prépare et livre chaque jour, en liaison froide, des repas sains et variés.



Notre philosophie culinaire

Des produits de qualité

La cuisine centrale sélectionne en priorité des produits de saisons issus de circuits courts.

Une démarche raisonnée

Dans le cadre de la loi Egalim et avec une volonté de tendre vers une restauration durable, les cuisiniers ont à cœur d'augmenter progressivement la quantité de produits bio et durables dans les assiettes, de diversifier les sources de protéines et de limiter autant que possible l'utilisation de plastiques jetables.

Une prestation adaptée

L'équipe adapte ses prestations aux besoins des convives (enfants, adultes ou seniors), les menus proposés sont validés par une diététicienne. Ils respectent un plan alimentaire adapté en privilégiant la diversité et le goût,

Aujourd'hui la Cuisine Centrale Tremä livre des repas à des particuliers (portage à domicile), à des collectivités et réalise des prestations «traiteur» pour des événements professionnels (séminaires, conseils d'administration...).

Une technique au service de la qualité

Une implantation appropriée

La cuisine centrale est implantée dans les locaux de la résidence Valpastour à Saint-Médard d'Aunis.

Un lieu central pour rayonner sur l'ensemble du pays de l'Aunis et de la périphérie Rochelaise.



Une équipe expérimentée

L'équipe est formée d'un chef, de trois cuisiniers, d'un livreur, d'une diététicienne, d'un directeur et de son adjointe.



Des locaux adaptés

La Cuisine Centrale Tremä est installée dans des locaux d'une superficie de 300 m², équipée de matériel professionnel régulièrement actualisé.

Elle est dotée d'outils performants assurant l'hygiène et la sécurité.



Une qualité sous contrôle

L'équipe veille constamment en lien avec des cabinets agréés au respect des principes fondamentaux d'hygiène et de sécurité alimentaire.

