



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 soigneusement des produits de saisons issus de circuits courts, des viandes exclusivement françaises et des poissons labellisés «pêche durable».

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 au maximum l'utilisation de plastiques jetables.



Une prestation adaptée

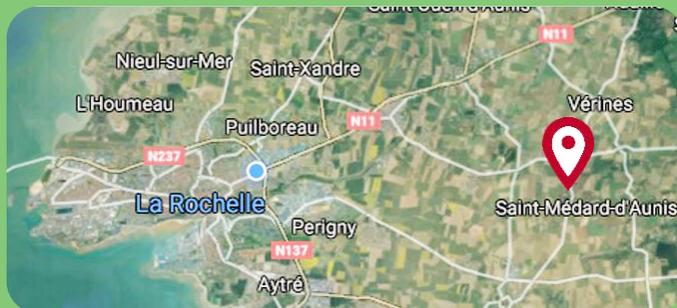
L'équipe adapte ses prestations aux besoins des convives (enfants, adultes ou seniors), les menus proposés sont validés par une diététicienne, ils respectent un plan alimentaire adapté, en privilégiant la diversité et le goût,

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

Une technique au service de la qualité

Une implantation appropriée

La cuisine centrale est implantée dans les locaux de l'EHPAD 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 un établissement d'une superficie de 300 m², équipée de matériel professionnel permettant la confection d'environ 600 repas par jour.

Elle est dotée d'outils performants assurant l'hygiène, la sécurité et l'approvisionnement des denrées alimentaires.



Une qualité sous contrôle

L'équipe veille constamment au respect des principes fondamentaux d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Lors des dernières visites de la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations, le niveau d'hygiène de la Cuisine Centrale est jugé très satisfaisant.



En bref :

- 8 professionnels
- 600 repas par jour
- Des menus de saison
- Des viandes françaises
- Des poissons issus de la pêche durable
- Des fruits & légumes locaux