



Ouverture de la cuisine centrale

La cuisine centrale et l'extension de la crèche Ribambelle de la CCPOH située à Pont-Sainte-Maxence ont été inaugurées mercredi 7 octobre 2015.

Depuis le 1^{er} septembre 2015, les repas et goûters de la crèche sont préparés, chaque jour, sur place par un chef cuisinier. Celui-ci est mis à disposition par la société de restauration Api. Les menus sont établis par le chef, validés par la diététicienne du délégataire et par la CCPOH. Les repas sont préparés à base de produits frais provenant principalement de producteurs locaux. Les produits biologiques sont également privilégiés et intégrés aux menus.

À terme, le service de repas sera étendu aux 3 autres crèches collectives et à la Halte-garderie itinérante. Ce qui représentera une centaine de repas par jour. Les goûters des centres de loisirs seront aussi préparés à la cuisine centrale. Des animations vont être proposées pour initier les enfants aux goûts et les sensibiliser au jardinage grâce à la mise en place d'un petit potager sur le site de la crèche.

Ce service fait suite aux travaux réalisés, cet été, à la crèche Ribambelle. Celle-ci a bénéficié de 41 m² supplémentaires, passant d'une capacité d'accueil de 39 à 50 places. Cet agrandissement a permis de créer un véritable espace de repas pour les enfants, une salle de change et un local de rangement. La cuisine a été réaménagée pour être conforme à la préparation des repas destinés aux autres structures d'accueil.

Les élus de la CCPOH ont souhaité, de par cette intervention, répondre au besoin des familles à la recherche d'un mode d'accueil pour les enfants de moins de 3 ans et améliorer la qualité des repas.

Personnalités présentes, de gauche à droite : Mme Perras-Jupin, vice-présidente à la CCPOH, Mme Foyart, conseillère départementale et vice-présidente à la CCPOH et M. Massaux, président de la CCPOH.

Contacts presse

Delphine Luc, Responsable communication de la CCPOH
Tél. : 03 44 70 49 36 _ 06 32 78 72 53