



Au cœur de la cuisine commune

Le cycle des menus



À la cuisine commune de Lapalisse, les repas sont élaborés selon un cycle de menus qui tourne sur **une période d'environ trois mois**. Cette organisation permet de garantir une alimentation équilibrée tout en optimisant la gestion des produits. Le prochain cycle débutera en avril.

Comment cela fonctionne ?

Nos menus sont élaborés à partir d'un plan alimentaire réfléchi en partenariat avec une diététicienne. Sur la base de ce plan alimentaire les menus sont ensuite construits par le chef et validés en commission avec des représentants de la Communauté de communes et de l'EHPAD afin que les besoins nutritionnels des enfants soient respectés tout en proposant une certaine variété de produits. Le but est également de proposer autant que possible des produits de saison. Pendant environ trois mois, les menus sont planifiés et répétés à intervalles réguliers.



Envie d'en savoir plus :

[Cliquer ici pour accéder aux menus du 3 février au 7 mars 2025.](#)

