



Nos missions

Le Siresco a pour mission la réalisation des repas pour les convives des villes adhérentes : crèches municipales, restaurants scolaires et péri-scolaires, portages au domicile et foyers de personnes âgées, selfs communaux et prestations de relations publiques délégués par les villes.

Un objectif : une assiette de qualité répondant aux enjeux de développement durable

Le Siresco a pour objectif la qualité du service rendu à la population et la mutualisation des moyens techniques et administratifs qui permettent de produire des repas à un coût optimisé.

Le Siresco développe une politique de restauration durable depuis de nombreuses années, notamment avec l'introduction d'aliments issus de l'agriculture biologique, depuis 2012, et de repas avec des protéines végétales, depuis 2015. En 2019, le syndicat atteint 20% d'achats bio et poursuit son engagement durable.



Le Siresco dispose de trois cuisines centrales pour cuisiner les repas des villes adhérentes au syndicat intercommunal.

La mission quotidienne est d'assurer une alimentation saine et équilibrée pour tous. Les équipes professionnelles élaborent des menus équilibrés adaptés aux besoins des différents convives : enfants, adultes et personnes âgées. Des menus à thème sont organisés régulièrement pour renforcer la démarche de plaisir à table.

Ce sont les

[élus des 19 villes adhérentes](#)

qui siègent au

[Comité Syndical](#)

et qui prennent toutes les décisions, ce qui permet à l'établissement d'être au plus près des convives.

