



Le restaurant scolaire est certifié et contrôlé par un organisme indépendant.

Parmi les engagements de services certifiés, nous vous proposons en particulier :

- Mesure au moins une fois par an de la satisfaction des convives
- Suivi hygiène permanent et rigoureux par un laboratoire d'analyses microbiologiques
 - Des menus équilibrés, variés et contrôlés par une diététicienne
 - Au moins 8 animations thématiques par an
- Sélection, référence et contrôles de toutes les denrées selon des critères de qualité définis



94 CACHAN - Restauration Collective

Caractéristiques et sites dur demande