

La Charte Qualité

Pour le prix d'un repas à 6 points ou plus, nous nous employons à...

Prestation :

- Vous proposer tous les jours 8 entrées (fixes et variables)
- Vous proposer tous les jours 3 plats chauds dont un poisson
- Vous proposer tous les jours un légume vert, un féculent et des frites
- Vous proposer tous les jours 8 desserts (laitages, fromages, fruits crus, fruits cuits, ...)

Environnement :

- Vous réserver notre meilleur accueil
- Vous accueillir dans un environnement propre et bien entretenu
- Vous proposer une offre vous permettant de respecter l'équilibre alimentaire et contribuant aux apports journaliers recommandés

Qualité :

- S'approvisionner en matières premières achetées dans le cadre de marchés publics réglementés
- Vous proposer une offre alimentaire, préparée sur place par des professionnels, en privilégiant l'utilisation de produits frais
- Vous proposer une prestation vous permettant de respecter l'équilibre alimentaire et les recommandations du P.N.N.S. (Plan National Nutrition Santé)
- Réaliser régulièrement des enquêtes de satisfaction
- Prendre en compte vos remarques et répondre aux mieux à vos attentes

Sécurité alimentaire et santé :

- Respecter les exigences réglementaires en matière d'hygiène alimentaire
- Faire réaliser ponctuellement et inopinément des audits de conformité par un cabinet de conseil indépendant
- Faire réaliser des analyses microbiologiques par un laboratoire indépendant
- Assurer des actions de formation auprès du personnel de restauration
- Utiliser des produits de nettoyage agréés au contact alimentaire, dont le dosage est maîtrisé et régulièrement contrôlé

Rappel

Pour des raisons sanitaires, il est interdit de consommer des denrées extérieures à l'établissement

Le directeur de l'unité de gestion

Le chef de cuisine