



Commande, production et conditionnement

Après les validations des menus par les commissions, découvrez les différentes phases de la création d'une assiette.



Commande

Commandes passées 4 à 5 semaines en amont des menus

Des fournisseurs de qualité : Marques, Producteurs locaux, Fruits et légumes de saisons, 37% de bio

Gestion des coûts maîtrisés

Stockage & Magasin

Pas de stock, production en flux tendu

Stockage des produits d'épicerie au magasin

Stockage des produits frais dans les chambres froides (positive et négative)

Production & conditionnement

9 Agents à la production et au conditionnement : préparations froides, préparations chaudes, petites prestations, conditionnement chaud et froid

Préparation 3 à 2 jours à l'avance selon la marchandise, avec DLC allant de 3 à 5 jours

Respect de la chaîne du froid

Liaison froide avec une cuisson à 63° et un refroidissement à 3° en moins de 2h

Les écoles assurent la réchauffe des plats selon les instructions.

Liens utiles

[Répartition & livraison des repas](#)

[Qualité et variété dans l'assiette](#)