

Le saviez-vous ?

La restauration de notre établissement est-elle au delà de tout reproche au niveau de l'hygiène ? Après notre interview avec Madame Anne-Marie Guyot, chef de cuisine, nous en savons un peu plus.

Une entreprise d'hygiène rend visite à l'établissement une fois par mois pour vérifier s'il n'y a pas de problème et ceci depuis des années. Les résultats sont affichés sur un tableau non loin de là où nous posons nos plateaux



C'est la direction du service vétérinaire qui analyse la propreté des cuisines et des aliments. L'entreprise s'appelle AGRO BIO.



Cette entreprise intervient une fois par mois pour vérifier si la restauration de l'établissement est au-dessus de tout reproche.



Au jour d'aujourd'hui, seuls deux reproches mineurs ont été adressés à notre cantine : le premier concernant un fromage, un Bleu (soucis qui venait du fournisseur et non de la cantine !) et le second concernant un plat de cuisson pas assez propre.

Deux reproches en quarante ans !



Chaque intervention de AGRO BIO coûte à l'établissement 200€ chaque mois lorsqu'ils viennent faire leurs prélèvements. Chaque jour, un repas complet est conservé pendant sept jours en prévision de ces visites de contrôles inattendus.

DE MAGALHAES DYLAN.