

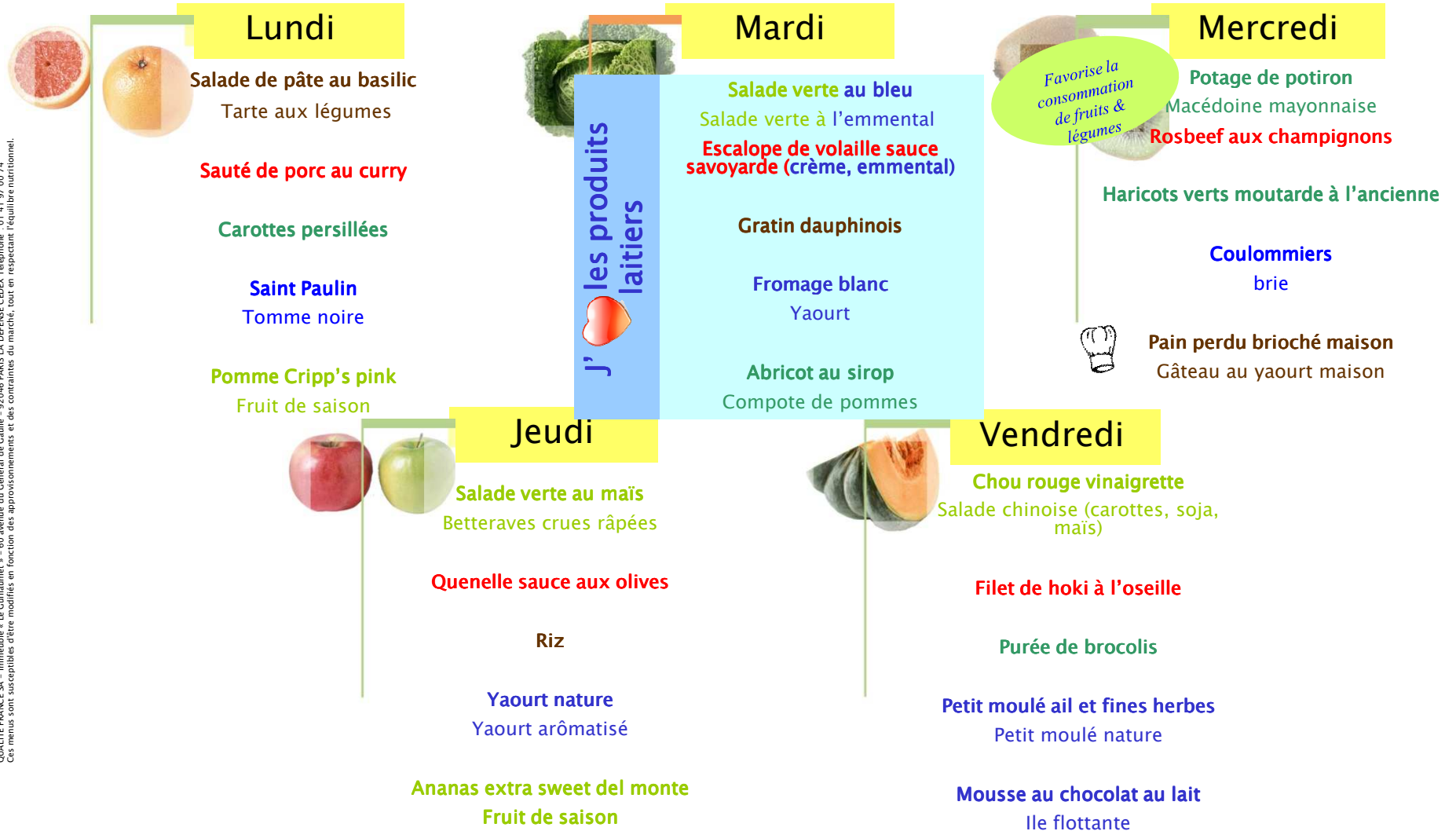
Du 15 au 19 février 2010

RCC Restauration est une entreprise certifiée sur la base du référentiel S-320 « Conception des repas en restauration collective - Produits - Menus - Recettes ».

Les caractéristiques majeures de ce référentiel sont :

- d'être à l'écoute des clients et consommateurs et intégrer leurs besoins,
- de respecter les menus et les quantités commandés par le client,
- de concevoir des menus avec des objectifs qualitatifs (équilibre nutritionnel, variété et qualité des produits en privilégiant les produits frais)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.



Légende : **CRUDITE** / **CUIDITE** / **ELEMENT PROTIDIQUE** / **FECULENT** / **PRODUIT LAITIER**
 Pour le dessert maison, nous laissons carte libre au Chef