



INFO



Le Chef vous informe



- ✓ **80** % de nos produits proposés à la carte sont transformés et cuisinés sur place.



- ✓ Nous nous efforçons de choisir de la viande « Origine France » mais afin de pouvoir maintenir des tarifs sociaux, nous sommes parfois obligés d'acheter de la viande d'origine européenne.



- ✓ Nous avons entamé une démarche auprès de nos fournisseurs. En fonctions des tarifs proposés, nous ferons le maximum pour introduire dans la confection de nos entrées et légumes des produits issus de l'agriculture biologique.



- ✓ Nous mettons chaque jour tout en œuvre pour vous assurer une sécurité alimentaire optimale. Toute l'équipe du restaurant adhère au « **Plan de Maitrise Sanitaire** » conformément aux directives de la Direction Départementale de la Protection de la Population.

(HACCP : pour Hazard Analysis Critical Control Points)
(DBF : Laboratoire d'analyses microbiologiques)



Facebook

Retrouvez l'actualité de notre restaurant sur notre page
« **ADASP-78-le-Restaurant** »