

LES JUSTES CUISSONS



DURANT CES 2 JOURS, LES STAGIAIRES ONT ABORDÉ 10 REPÈRES SPÉCIFIQUES DE CUISSON DE VIANDES ET POISSONS MAIS AUSSI LES CUISSONS DE GARNITURE DE LÉGUMES ET DE FÉCULENTS, EN PRENANT COMPTE LES LIAISONS DIRECTES OU DIFFÉRÉES.

COMMENTAIRES

« EN PHASE AVEC LE QUOTIDIEN » « CHOC DE GÉNÉRATIONS » « DES PROCESS À METTRE EN PRATIQUE FACILEMENT »

BILAN

MOINS DE MANIPULATIONS,
PÉNIBILITÉ DE TRAVAIL RÉDUITE,
LIMITATION DES PERTES DE DENRÉES,
AMÉLIORE LES APPORTS
NUTRITIONNELS & AMÈNE UNE
MEILLEUR QUALITÉ ORGANOLEPTIQUE.



« Bien manger à l'école
C'est l'affaire
de ma commune »

ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Énergie



PRÉFET
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE

