



Le personnel des offices des restaurants scolaires des villes adhérentes réceptionnent les repas livrés, les contrôlent et les conservent à la température adéquate.

Quelques heures avant le repas, les denrées sont mises en œuvre : les plats chauds sont remis en température, les fromages, fruits, tartes sont découpés... et le tout est mis en plat ou en assiette en fonction du type de service à table ou en self.

[Voir l'étape précédente](#)