

Depuis le 18 AVRIL 2017

## L'arrivée de la pâtisserie « Maison »

Dans le souci d'améliorer l'offre quotidienne de votre cantine, l'AUC a recruté un pâtissier qui a débuté ses réalisations le 18 avril.

### *Pourquoi un pâtissier ?*

Pour vous proposer **plus de produits frais**, *moins de produits issus de l'industrie agro-alimentaire* et pour **maitriser mieux** ce qui compose vos menus.

Le conseil d'administration de l'AUC a choisi de recruter un agent diplômé en pâtisserie car c'était le poste où la proportion de produits frais était la plus faible.

### *Ce qui va changer ?*

**La nature** de vos desserts va changer : quotidiennement vous trouverez une à deux propositions d'entremets ou de pâtisserie.

**La qualité** de vos desserts va changer aussi : vous avez déjà constaté un changement dans la gamme des yaourts, vous verrez progressivement s'améliorer l'offre de compotes et de desserts lactés.

**La saisonnalité** va revenir : Votre pâtissier travaillera plus de produits de saisons, parce que **c'est meilleur** pour nous et notre environnement, et aussi parce que *le coût des matières premières n'est pas le même en saison et hors saison*.