

Liaison chaude



La fabrication et la consommation des repas s'effectuent le **même jour**.

Préparations chaudes

Les préparations chaudes doivent être maintenues en température à **+63°C minimum** de la fin de la fabrication jusqu'à la consommation.

Préparations froides

Les préparations froides (entrées, desserts) doivent être stockées et **maintenues à +3°C** et ne pas dépasser une température de +10°C avant consommation.