



Agap'pro toujours plus proche de votre établissement

La centrale de référencement au service des établissements scolaires



Des menus diversifiés, adaptés aux enfants et respectant la réglementation en vigueur afin de couvrir les besoins liés à la croissance



Des produits de qualité (français, enrichis, issus de l'agriculture biologique...) afin de couvrir les apports nutritionnels recommandés



Des menus à thème, accompagnés de visuels ludiques vous permettant de décorer le restaurant scolaire, disponibles tous les mois



Un accompagnement nutritionnel personnalisé afin de répondre aux besoins des cuisiniers : allergies alimentaires, repas végétariens, équilibre alimentaire...



Des diététiciennes diplômées à votre écoute dont une spécialisée dans la nutrition de l'enfant (D.U. Université de Lorraine)



Des animations variées autour de trois grands thèmes : la découverte du goût, l'équilibre alimentaire et les ateliers P'tits chefs, afin d'éveiller les sens des plus jeunes