



Deux nouveaux sandwiches gourmands dans le 1er trimestre 2018 «Tout shuss et Djobi-Djoba»

Depuis plusieurs années, les Crous ne cessent d'innover et de se diversifier dans le domaine de la restauration traditionnelle ou diversifiée. Pour l'illustrer, deux nouveaux sandwiches gourmands seront proposés dans toutes les cafétérias de l'académie dans le premier trimestre 2018.

A partir du 15 janvier, le sandwich «tout shuss» sera proposé dans toutes les cafétérias. Ce nouveau sandwich évoquant la saisonnalité hivernale, sera composé de fromage à raclette, de jambon blanc, de champignons dans un pain baguette, agrémenté de ciboulette et de salade. Ce sandwich est en édition limitée puisqu'il est proposé jusqu'au 26 janvier.

A partir du 12 mars, le sandwich gourmand «Djobi-Djoba» sera proposé aux étudiants qui ont «faim» d'originalité et de saveurs ibériques. IL sera composé d'un pain bagnat, d'omelette nature, de chorizo, de poivrons rouges et jaunes, d'oignons émincés, de tomates et de salade. L'ensemble sera réhaussé d'une sauce barbecue. Ce sandwich sera en édition limitée jusqu'au 24 mars.

Ces deux sandwiches sont entièrement confectionnés par les équipes du Crous.

Infos pratiques

Sandwiches proposés dans toutes les cafétérias de l'académie au tarif unitaire de 3,90 Euros TTC.

A propos du Crous de Poitiers

Le Crous (Centre Régional des Oeuvres Universitaires et Scolaires) est un établissement public administratif qui a pour mission d'améliorer les conditions de vie et de travail des étudiants. Sa mission sociale (bourses sur critères sociaux, action sociale, logement, restauration, culture...).

Chiffres Clés

Académie : 19 points de restauration.
1,5 millions de repas par an sur l'académie
7500 passages/jour sur l'académie
23 repas/étudiant/an soit le 3ème rang national



Contact presse

Arnaud Vinet, Responsable Communication
Crous de Poitiers

05.49.44.53.03 / 06.78.98.65.64
responsable.communication@crous-poitiers.fr