

# Au restaurant du personnel, on ne mélange pas les torchons et les serviettes

[2012 12 09 Tract Louvre Restau du personnel – Bio](#) Le problème ?  
La différence de traitement entre les personnels de  
l'établissement.

Au restaurant il n'a pas été jugé utile de proposer de menu  
biologique le week-end, soit à peu près de 20 à 30 % des jours  
de travail pour la plupart des agents de la DASV, et jusqu'à  
80 % pour un vacataire de  
week-end...

Lisez la suite de ce tract ci-dessus.