

LA RESTAURATION AU LYCEE



Pour les lycéens, en plus de la possibilité de déjeuner au restaurant scolaire, une cafétéria leur est ouverte. Il s'agit d'un lieu de restauration, proposant des salades, paninis ou sandwiches. Ils bénéficient d'une offre alimentaire gourmande et équilibrée, proposée à la carte ou en formule, pour déjeuner sur place ou à emporter. Il s'agit également d'un lieu de distraction, équipé d'un billard, d'un tableau d'expression et d'une télévision.

L'ORGANISATION DE LA RESTAURATION :

- ⇒ Possibilité de manger au self ou à la cafétéria (L'Open Café).
- ⇒ Pas de statut de demi-pensionnaire / externe.
- ⇒ Paiement à l'aide du porte-monnaie virtuel.
- ⇒ L'application App'Table vous permet notamment de consulter les menus à l'avance.
- ⇒ Pour la cafétéria, possibilité de réserver son repas via Ecole Directe.



AU SELF, UN CHOIX D'ARTICLES DIFFÉRENCIÉS (Tarif en vigueur pour l'année scolaire 2022-2023)

Les élèves paieront uniquement ce qu'ils prennent.

L'entrée ⇒ 1€ / Le plat chaud ⇒ 3.50€ / Fromage ou laitage ⇒ 0.50€ / Dessert ⇒ 1€

Quelques exemples :

Paul prend :
1 entrée
1 plat chaud
1 dessert
=
Il paye 5,50€

Laure prend :
2 entrées
1 plat chaud
1 fromage
1 dessert =
Elle paye 7€

Léo prend :
1 plat chaud
1 dessert
=
Il paye 4,50€

Audrey prend :
1 plat chaud
1 fromage
2 desserts
=
Elle paye 6€

Le paiement s'effectue à l'aide du porte-monnaie virtuel.

EXEMPLES DE MENUS

AU SELF

Au menu cette semaine - Déjeuner

Institution
St Joseph
Notre Dame
Vervins



LUNDI | 21
Fev

Macédoine mayonnaise
Salade catalane
Salade composée et œuf dur
Cordon bleu
Omelette au fromage
Petits pois
Pommes de terre sautées
Cotentin
Yaourt nature sucré
Cocktail de fruits
Entremets au praliné
Corbeille de fruits
Mousse à la noix de coco

MARDI | 22
Fev

Friand au fromage
Concombre alpin
Assiette de salami
Escalope de porc à l'indienne
Penne à la bolognaise
Pennes à l'emmental
Courgettes au basilic
Gouda
Yaourt nature sucré
Compote pommes bananes
Corbeille de fruits
Banane chocolat
Fromage blanc aux myrtilles

MERCREDI | 23
Fev

Céleri rémoulade
Salade de pâtes au surimi
Emincé de tomate
Andouillette sauce moutarde
Pizza reine
Pommes frites
Salade verte
Saint-Paulin
Yaourt nature sucré
Ananas
Corbeille de fruits
Grillé aux pommes
Liégeois au chocolat

JEUDI | 24
Fev

Bouillon de volaille aux vermicelles
Royale de crevettes sauce coriandre citron
Salade chinoise
Nems au poulet
Porc au caramel
Chop suey de légumes
Riz cantonais
Fraidou
Yaourt aromatisé
Corbeille de fruits
Moelleux ananas et épices
Salade de fruits exotiques
Mousse aux litchis et framboises

VENDREDI | 25
Fev

Carottes râpées
Chou blanc aux lardons
Pâté de campagne
Beignet calamar sauce tartare
Osso bucco de dinde milanaise
Blé à la tomate
Gratin de légumes
Brie
Yaourt nature sucré
Compote de pommes
Mousse au pain d'épices
Corbeille de fruits
Pêche Melba



Végétarien Verger EcoRespon Origine France

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Saint Joseph Notre dame



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

A LA CAFETERIA

Institution
St Joseph
Notre Dame
Vervins

OPEN CAFE



Lundi

Baguette fromage
crudités
Faluche thon crudités

Panini bacon
Quiche

Salade composée

Plat du jour
Cordon bleu
Pommes sautées
Petits-pois

Mardi

Baguette jambon
crudités
Ciabatta poulet mayo
crudités

Panini poulet
mozzarella
Pizza reine

Salade anglaise

Pasta Box
Pennes bolognaise

Mercredi

Baguette duo de
fromages crudités
Faluche Bayonne
crudités

Panini savoyard
Croque-Monsieur

Salade fraîcheur

Pasta Box
Pâtes carbonara

Jeudi

Baguette poulet
andalouse crudités
Bagel charcuterie
crudités

Panini chèvre
Tarte du jour

Salade niçoise

Plat du jour
Porc au caramel
Riz cantonais
Wok de légumes

Vendredi

Baguette poulet curry
crudités
Faluche fromage
crudités

Panini chorizo
Panini 3 fromages

Salade fromagère

Plat du jour
Beignets de calamars
Blé à la tomate
Gratin de légumes