

LA RESTAURATION

3ème prépa-métiers



Confiés à une société de restauration, les repas ciblent davantage les goûts des élèves, de même que sont proposées différentes formules à tarif variable.

Tous les repas sont faits sur place et une attention particulière est portée sur l'approvisionnement en circuit court. Les menus sont élaborés par des diététiciennes afin de respecter les règles de santé publique.

Au self, un choix d'articles différenciés

(Tarif en vigueur pour l'année scolaire 2024-2025)

Les élèves paieront uniquement ce qu'ils prennent mais devront prendre au minimum le plat chaud.

L'entrée est à 1.20€ / Le plat chaud est à 3.90€ / Le fromage, le yaourt et le fruit sont à 0.80€ / Le dessert (crème dessert et fromage blanc) est à 1.20€ / La pâtisserie est à 1.50€.

Les sodas ne sont pas autorisés pour les collégiens.

Quelques exemples, en pratique :

Paul prend :
1 entrée
1 plat chaud
1 dessert
=
Il paye 6,30€

Laure prend :
2 entrées
1 plat chaud
1 fromage
1 dessert =
Elle paye 8.30€

Léo prend :
1 plat chaud
1 pâtisserie
=
Il paye 5,40€

Audrey prend :
1 plat chaud
1 fromage
2 desserts
=
Elle paye 7.10€

Le paiement s'effectue à l'aide du porte-monnaie virtuel sur EcoleDirecte. Sur le site EcoleDirecte, vous avez la possibilité de voir la consommation journalière de votre enfant.

En cas d'absence ou de voyage, vous ne paierez pas pour un repas non pris.

EXEMPLE DE MENUS

Au menu cette semaine - Déjeuner

Institution
St Joseph
Notre Dame
Verwins



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

Friend au fromage

Concombre alpin

Assiette de salami

Escalope de porc à l'indienne 

Penne à la bolognaise

Pennons 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

elior 

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

L'application app'TABLE

Il est possible d'installer sur votre téléphone l'application «App'Table». Elle permet de consulter les menus du restaurant et son actualité, de prendre connaissance des allergènes présents dans les plats ou encore d'identifier les origines des aliments.

