

LA RESTAURATION AU COLLEGE



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
Vervain



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

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

Saint Joseph Notre dame

elior

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.

