

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 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, réservation du repas via Ecole Directe.



Au self, un choix d'articles différenciés

(Tarif en vigueur pour l'année scolaire 2026-2027)

Les élèves paieront uniquement ce qu'ils prennent mais devront prendre au minimum le plat chaud. L'entrée est à 1.25€ / Le plat chaud est à 3.95€ / Le fromage, le yaourt et le fruit sont à 0.85€ / Le dessert (crème dessert et fromage blanc) est à 1.25€ / La pâtisserie est à 1.55€.

Quelques exemples, en pratique :

Paul prend :
1 entrée
1 plat chaud
1 dessert
=
Il paye 6.45€

Laure prend :
2 entrées
1 plat chaud
1 fromage
1 dessert =
Elle paye 8.55€

Léo prend :
1 plat chaud
1 pâtisserie
=
Il paye 5.50€

Audrey prend :
1 plat chaud
1 fromage
2 desserts
=
Elle paye 7.30€

Sur 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.

EXEMPLES DE MENUS

AU SELF

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI 26 Jan	MARDI 27 Jan	MERCREDI 28 Jan	JEUDI 29 Jan	VENDREDI 30 Jan
Chou rouge aux maïs	Mortadelle	Carottes râpées au citron	Rémoulade de céleri	Saucisson à l'ail
Friend au fromage	Brocolis à la vinaigrette	Cervelas vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	Salade piémontaise Bio
Pâté de campagne	Potage de lentilles	Salade composée et œuf dur	Pâté forestier	Salade de pâtes au surimi
Brochette de colin pané	Carré de porc fumé sauce barbecue	Andouillette	Farfalle à la paysanne	Gratin de poissons et coquillages
Saucisse de Toulouse grillée	Kefta à l'agneau sauce cumin	Viennoise de volaille	Rôti de dinde sauce basquaise	Sauté de canard sauce pain d'épices
Potatoes	Piperade	Purée de carottes persillées	Farfalle à l'emmental	Riz pilaf
Salade verte	Semoule	Haricots verts	Poêlée de carottes	Flan de courgettes
Fraidou	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Vache qui rit®	Croûte noire
Yaourt nature sucré	Edam	Tomme blanche	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré
Corbeille de fruits	Compote pommes bananes	Corbeille de fruits	Fondant au chocolat	Corbeille de fruits
Crème dessert caramel	Tarte aux pommes à la normande	Danonino fraise, banane pêche, abricot	Cookie nature pepites chocolat	Smoothie aux abricots et pommes
Donuts au cacao	Corbeille de fruits	Fromage blanc confiture fraise	Corbeille de fruits	Flan vanille
Mousse chocolat au lait	Liégeois chocolat		Mousse au citron et smarties	Grillé aux pommes

Pêche responsable
 Verger EcoRespon
 Origine France
 Spécialité du chef

Saint Joseph Notre Dame

Téléchargez App'Table
apptable.elior.com

Découvrez notre blog
bon bon MIEUX

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre



A LA CAFETERIA

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Ciabatta charcuterie crudités *****	Baguette jambon crudités *****	Baguette duo de fromages crudités *****	Baguette poulet andalouse crudités *****	Ciabatta fromage crudités *****
	Panini bacon	Panini pepperonis mozzarella	Panini savoyard	Panini chèvre	Croque-Monsieur
	Plat du jour Brochette de colin pané Potatoes Salade verte	Pasta Box Pâtes boulette d'agneau au cumin	Pasta Box Pâtes Viennoise de volaille	Pasta Box Pâtes à la paysanne	Plat du jour Sauté de canard Riz pilaf Gratin de courgettes

elior®