



LA RESTAURATION AU LYCEE PROFESSIONNEL HENRI BRULLE

Le service de restauration du lycée accueille les élèves

Demi-pensionnaires tous les jours de 11h30 à 13h15.

Chaque élève est doté d'une **carte de self** qui lui est donnée à son entrée dans l'établissement. Elle est strictement personnelle et valable pour la durée de la scolarité. En cas de perte, une somme de 3 euros est demandée pour le remplacement.

L'ensemble du service de restauration est sous la responsabilité du chef d'établissement et du gestionnaire.

Le service de restauration s'inscrit dans la politique éducative de l'établissement.

Les repas sont confectionnés par un Chef de Cuisine : Monsieur Bourguignon aidé par un second cuisinier.

Le service est assuré par l'ensemble de l'équipe des agents.

La surveillance des élèves est assurée par les assistants d'éducation.

Chaque jour, le CPE et/ou un personnel de direction est présent.

La législation a transféré la mission de restauration des lycées au conseil régional.

L'établissement se doit d'appliquer

- Les **règles d'hygiène et de sécurité**. Des plats témoins sont conservés tous les jours et une analyse réglementaire est effectuée une fois par mois. Les surfaces et la vaisselle sont également concernées.
- Les **consignes du GEMRCN** (Groupe d'étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition)
- Et du **PNNS4** (Plan National Nutrition Santé) afin d'améliorer la qualité des repas et les habitudes alimentaires des lycéens.
 - Respect des fréquences de présentation des aliments sur 20 repas
 - Augmentation de la consommation de fruits, légumes, féculents
 - Augmentation de la consommation de produits laitiers
 - Diminution des produits gras et fritures, sucrés, et salés
 - Achat de produits biologiques et favoriser les produits locaux
 - Atteindre les 20% de repas biologiques
 - 1 repas végétarien par semaine.
 - Réduire les déchets alimentaires et tous les déchets d'emballage

LES MENUS SONT PUBLIÉS TOUTES LES SEMAINES SUR L'ÉCRAN DE DIFFUSION ET SUR LE SITE INTERNET DE L'ÉTABLISSEMENT

COMPOSITION DES REPAS

La commission des menus se réunit au moins une fois par période de 7 semaines, entre les petites vacances afin d'étudier et de donner son avis sur les menus préparés par les cuisiniers sur la base de 20 repas.

Elle est composée d'au moins un personnel de direction, d'élèves, de personnels, de l'infirmière et d'un cuisinier.

Tous les jours sont proposés :

- Au moins deux entrées dont une majorité à base de crudités
- Une viande et un poisson au choix dans la proportion 2/3 – 1/3
- Un légume et un féculent ou deux légumes
- Un produit laitier (fromage ou produit lacté)
- De la salade
- Un dessert
- Un fruit

Le pain biologique est limité à 2 tranches par personne afin de limiter le gaspillage (50g)

L'eau est la seule boisson proposée.

Le sel, le sucre, les sauces industrielles en libre service sont interdits par le Plan de Nutrition Santé.

La vinaigrette pour les crudités et la salade est faite maison depuis le 01/09/2013.

*LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE
DOIT ETRE UNE CONSIGNE PERMANENTE
LE LYCEE EST ENGAGE DANS LE ZÉRO DÉCHET A L'HORIZON 2030*