

FONCTIONNEMENT DU SERVICE DE RESTAURATION

Il accueille les élèves demi-pensionnaires tous les jours de 11 h 45 à 13 h 15.

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 ; des sanctions pourront être prises si la carte perdue n'est pas remplacée dans les huit jours.

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 une Chef de Cuisine : Madame Bernissan, aidée 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 PNNS2 (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

LES MENUS SONT PUBLIES TOUTES LES SEMAINES SUR L'ECRAN DE DIFFUSION ET LE SITE INTERNET DE L'ETABLISSEMENT

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

Nota : le pain 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.

Depuis la rentrée 2013, l'établissement est engagé dans l'augmentation de la présentation de produits bio dans la mesure de ses possibilités financières

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE DOIT ETRE UNE CONSIGNE PERMANENTE