

<https://briand.lycee.ac-normandie.fr/spip.php?article773>



Menus

- Administration - Restauration et Hébergement -



Date de mise en ligne : mardi 30 août 2022

Copyright © Lycée Aristide Briand (LGT-LP)Évreux - Tous droits réservés

Le Lycée Aristide BRIAND propose un service d'hébergement qui comprend le restaurant scolaire et l'internat (144 places) du lundi matin au samedi midi. Cette prestation n'est pas obligatoire, c'est un service rendu aux familles.

Au quotidien, le restaurant scolaire sert entre **1000 à 1100 repas** (petit déjeuner, déjeuner et diner). L'éducation à la nutrition à l'école permet aux élèves d'acquérir des habitudes alimentaires et leur faire connaître les effets de l'alimentation sur la santé. Dans ce cadre, les personnels de restauration prennent à cœur leur mission au sein de la communauté éducative.

Pour cela, ils respectent les recommandations du GEMRCN, (groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition) pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis en collectivités et cherchent à rentrer dans les objectifs de la loi EGalim qui vise à favoriser l'agriculture locale, durable, les produits labellisés, proposer des menus végétariens et lutter contre le gaspillage alimentaire.

Depuis la **rentrée 2025**, les menus se composent en majeure partie de **produits frais et locaux** (80% de produits frais et 95% des plats produits fait maison).

La mise en place d'un "**Bar à pâtes**" en plus des prestations déjà proposées l'an dernier permet à ceux qui n'apprécient pas le menu traditionnel d'avoir une autre alternative, en plus de la vente à emporter du midi, afin d'offrir aux élèves un choix d'alimentation diversifiée par rapport à d'autres cantines scolaires.

Enfin, en intégrant le programme **France Agrimer Lait et fruits à l'école**, l'ensemble des fruits et légumes proposés au Salad'bar et en desserts sont **BIO et/ou locaux**. L'ensemble des produits laitiers proposés tels que les yaourts, fromages blancs ou fromages normands sont identifiées en **BIO ou en AOP**. (reconnaisables par les logos "fruits et légumes à l'école" ou "Lait et produits laitiers à l'école").

Post-scriptum :

Retrouvez ici régulièrement les menus proposés à la restauration scolaire.