Espace pédagogique de l'académie de Poitiers > Site du lycée de la Venise Verte > Vie lycéenne > Restauration https://etab.ac-poitiers.fr/lyc-venise-verte-niort/spip.php?article641 - Auteur : Pierre Castro



La restauration : une démarche écoresponsable

Le service de restauration du Lycée de la Venise Verte

La qualité de la restauration et de l'hébergement fait l'objet d'une grande attention de la part du Lycée de la Venise Verte et de la Région Nouvelle- Aquitaine.

Nous souhaitons offrir un service de restauration accessible à tous les convives, avec des tarifs adaptés. Depuis la rentrée 2024, la tarification solidaire a été mise en place dans tous les établissements du département. Elle concerne les lycéens et les étudiants post-Bac. Elle se décline en 11 tranches calculées en fonction du quotient familial. Le coût du repas s'étend donc de 2,30 € à 5,50 € (le coût réel de production d'un repas étant de 9,50 €, l'aide de la Région s'échelonne de 7,20 € pour la tranche 1 à 4,00 € pour la tranche 11).

Pour bénéficier du tarif adapté à leurs revenus, les familles doivent s'inscrire en ligne sur le site régional :

https://tarificationsolidaire.lycees.nouvelle-aquitaine.pro ☑

Le service de restauration propose des menus variés (dont un menu végétarien hebdomadaire) et privilégie les produits locaux, de qualité et durables (produits bénéficiant de labels ou de certification).

L'équipe de cuisine s'investit pour proposer aux convives de nouvelles saveurs. Elle organise régulièrement des menus à thème afin d'allier plaisir et découverte et sensibiliser ainsi les élèves sur les modes de consommation et l'éducation au goût.



Festival des Desserts 2025



Menu de Noël 2024

Une politique anti-gaspillage a été mise en place afin de calibrer au mieux le nombre de repas selon les effectifs présents chaque jour. Ainsi, les repas du midi doivent faire l'objet d'une réservation avant 10h00 sur les bornes présentes dans l'établissement ou sur l'application MyTurboself.



Turbo Sel

Ainsi, près de 1 200 repas, répartis sur trois services, sont préparés quotidiennement en cuisine.

Les horaires des services sont : Petit-déjeuner : 7h00 – 7h50 Le déjeuner : 11h30 – 13h15

Le dîner: 19h00 - 20h00 le lundi; 18h30 - 19h15 les autres jours.









Document joint

Au Lycée de la Venise Verte à Niort, la lutte contre le gaspillage alimentaire est efficace (Video Youtube)



Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.