

<https://college-verrazane.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article96>



# Le restaurant scolaire du collège Jean de...

- PRESENTATION - RESTAURANT SCOLAIRE -

Publication date: mardi 1er juillet 2014

---

Copyright © Collège Jean de Verrazane - Tous droits réservés

---

Le restaurant scolaire du collège Jean de Verrazane fonctionne en régie directe. Les plats sont préparés sur place par un chef de cuisine, un second de cuisine et un agent technique.

Les menus sont élaborés par la cuisinière, et validés par l'infirmière du collège et par l'adjoint-gestionnaire.

Chaque jour plusieurs entrées et plusieurs desserts sont proposés. Les élèves ont le choix entre une viande et un poisson (ou autre) accompagné selon les jours d'un féculent ou de 2 légumes.

Des produits biologiques sont régulièrement intégrés : yaourt, viande...

Enfin, plusieurs repas à thèmes sont proposés chaque année afin que les élèves découvrent d'autres saveurs : menu brésilien, menu montagnard, menu italien, menu provençal...

Pour pouvoir déjeuner au restaurant scolaire, les élèves ont plusieurs possibilités.

Ils peuvent être demi pensionnaire (forfait 1 jour, 2 jours, 3 jours ou 4 jours) ou acheter occasionnellement un ticket à l'intendance au tarif de 5 Euros

Tout changement de régime (nombre de jour de forfait ou passage en externe) doit être anticipé au minimum 3 semaines avant la fin du trimestre.

Le Département du Rhône a modifié sa tarification : 8 tarifs ont été mis en place en fonction du coefficient de la CAF des familles.