

CHARTRE QUALITÉ

« Je mange normand dans mon lycée »

Avec cette charte, la Région Normandie et votre établissement s'engagent pour le bien manger dans les lycées. Produits normands, équilibre des repas, conditions d'accueil, éducation, formation des équipes, tout est mis en œuvre pour offrir un service de restauration de qualité à tous les lycéens.



L'établissement s'engage à servir ou à proposer...

CÔTÉ PRODUITS ET PRESTATIONS



- des menus équilibrés à chaque repas
- des fruits et/ou légumes normands chaque jour
- une viande de Normandie chaque jour
- des produits laitiers normands à chaque repas
- des produits frais de la pêche normande fois par semaine
- des produits bio normands fois par semaine
- un produit AOP/AOC* fois par semaine
- du pain ou un produit céréalier fabriqué par un maître artisan fois par semaine
- un petit déjeuner normand fois par mois
- un choix de féculents et de légumes d'accompagnement à chaque repas
- un légume d'accompagnement sans matière grasse à chaque repas
- un choix minimum de plats protéinés par déjeuner
- un choix minimum de plats protéinés par dîner

CÔTÉ SANTÉ ET ÉCOCITOYENNETÉ



- une information sur les origines des produits servis
- des repas adaptés aux élèves présentant des allergies ou intolérances alimentaires
- des interventions « éco-citoyenneté santé » en direction des élèves
- des opérations de pesée du gaspillage alimentaire
- le tri des déchets et un système de recyclage adapté
- une réduction des emballages jetables individuels

CÔTÉ ACCUEIL ET AMBIANCE



- un accueil de qualité
- un temps d'attente inférieur à minutes
- un système de contrôle d'accès innovant
- des modes de distribution adaptés et innovants
- un repas à thème fois par an
- une enquête de satisfaction an

* L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.
* L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français.

Les élèves s'engagent à...



- respecter les lieux de vie (propreté et équipements)
- ne prendre que les quantités qu'ils consomment
- répondre aux enquêtes de satisfaction
- être force de proposition pour améliorer les services de restauration et d'hébergement
- participer aux actions et animations en lien avec la restauration
- participer aux opérations de tri et pesées visant à lutter contre le gaspillage alimentaire
- privilégier la consommation d'un fruit ou un légume cru par repas
- goûter aux produits biologiques et/ou locaux proposés

La Région s'engage à...



- former ses personnels de la restauration : à l'hygiène et à la sécurité alimentaire, à la nutrition et à l'élaboration des menus, à l'accueil et à l'animation d'un self, à la sécurité des biens et des personnes
- garantir l'application des règles d'hygiène et de sécurité sanitaires des repas
- respecter les normes de sécurité des personnes
- assurer la mise en place du Plan de maîtrise sanitaire
- accompagner les établissements lors de la mise en place de protocoles pour les régimes particuliers
- garantir l'égalité d'accès au service de restauration
- appliquer la réglementation en matière de déchets

La Région, partenaire du bien manger dans les lycées normands

La Région finance les locaux et les équipements de restauration, met à disposition le personnel technique des lycées, accompagne les établissements dans leurs projets et dans leurs achats.

Elle soutient la production et la commercialisation de produits bio locaux et labellisés, accompagne les acteurs de l'agroalimentaire normand et les fournisseurs locaux. Elle anime des rencontres entre les exploitants agricoles et élèves.



#LYCÉE
DU FUTUR
NORMANDIE