

# La restauration universitaire

## sur le campus du Tertre

Emploi - Aides financières - Culture - Restauration - Logement



### LE POLE DE RESTAURATION DU TERTRE SE COMPOSE :

	Nbre de repas 2006	personnels
• du Restaurant Universitaire le Tertre :	570 352	52
• du Restaurant Universitaire le Rubis :	140 043	13
• de la cafétéria du Pôle Etudiant :	35 380	3
• des sandwicheries des UFR de Lettres et de Droit		5
<b>Total</b>	<b>745 775</b>	
<b>Δ 2005</b>	<b>+ 4.17 %</b>	

Le CROUS dispose ainsi de **1 873 places** assises pour assurer la restauration des étudiants et des personnels du campus.

### LA POLITIQUE DE RESTAURATION DU CROUS :

Elle s'articule autour de 3 axes :

- 1 – la restauration à prix social est privilégiée :** Dans tous les restaurants et dans toutes les cafétérias, les étudiants peuvent trouver une prestation complète pour le prix du ticket, soit 2.75 € en 2006-2007. Dans les restaurants, cette prestation est constituée d'une entrée, d'un plat de viande ou de poisson garni et d'un dessert.
- 2 – l'équilibre alimentaire est favorisé :** grâce à une offre très diversifiée, l'étudiant qui le souhaite peut, partout, composer un repas équilibré.
- 3 – une démarche qualité est généralisée :** Le CROUS qui se soumet à des contrôles stricts en matière d'hygiène alimentaire s'est engagé dans une démarche de qualité qui implique responsables de restaurants, chefs de cuisine et élus étudiants.

### L'ADEQUATION DE L'OFFRE DE RESTAURATION AU BESOIN DES ETUDIANTS :

**Objectifs :** proposer des repas de qualité à proximité des lieux de vie des étudiants.

#### 2003-2004 : modernisation du restaurant le Tertre

Coût des travaux : 6.4 millions d'euros  
 Financement : contrat de plan Etat-Région 2000-2006  
 Nature des travaux :

##### Rez-de-chaussée :

- maintien du bar et de la sandwicherie existants (pour limiter le coût des transformations)
- création d'un stand kebab-frites à la place d'une formule en perte de vitesse
- réinstallation de la salle des personnels dont la surface a été doublée.

**A l'étage :** remplacement des trois selfs linéaires par cinq îlots thématiques (Pizza-Pâtes, Cuisine traditionnelle, Cuisine du Monde, Grill, Poisson). Chaque îlot permet à l'étudiant de composer un repas complet, avec entrée et dessert (food-court)

#### 2006 : création d'une cafétéria au sein du pôle étudiant

Coût des équipements : 110 000 euros  
 Prestations : tapas, crêpes, salades, sandwiches.

