



RESTAURATION

Horaires d'ouverture du restaurant « La rapière »

du lundi au vendredi midi inclus

petit-déjeuner	7h00 à 8h30
déjeuner	11h30 à 13h30
dîner	18h30 à 20h30

du vendredi soir au dimanche inclus et jours fériés *

déjeuner	12h00 à 13h00
dîner	19h00 à 20h00

Attention le service n'est plus assuré 15 min avant l'heure de fermeture pour le petit déjeuner et de 30 min pour le déjeuner et dîner

* Il est possible de prendre vos repas le week-end :
pour la formation initiale en vous inscrivant avec votre carte élève sur les bornes au rez-de-chaussée de l'Énap
pour la formation continue : en remplissant le formulaire donné par l'accueil

Composition d'un repas et d'un petit-déjeuner

LE REPAS qui correspond à la limite de 17 points :

- 1 entrée
- 1 plat principal
- 1 morceau de fromage et un pain gratuit
- 1 dessert

Dans la limite de 17 points, le repas est modulable.



LE PETIT-DEJEUNER,
dans la limite de 11 points :

1 pain :	1 point	Beurre :	1 point
Miel :	2 points	Confiture :	2 points
Boisson chaude :	2 points	Jus d'orange :	2 points
Pâte à tartiner :	2 points	Céréales :	3 points
Fruits :	3 points	Yaourt :	3 points

Au-delà des 17 points pour un repas ou de 11 points pour le petit-déjeuner, les suppléments seront à votre charge.

Les boissons n'entrent pas dans la composition du menu.

Les points ne sont pas cumulables ni récupérables d'un repas sur l'autre.

Toute personne se présentant au restaurant doit être en possession de sa carte ; si tel n'est pas le cas, elle paiera son repas en espèces :

6,53 €TTC pour un repas et de 4,07 € pour un petit-déjeuner.

Horaires d'ouverture de la Ferme de Trenque

du lundi au jeudi : de 11h30 à 14h00 et de 18h00 à 22h30

vendredi : de 11h30 à 14h00

Horaires d'ouverture de la cafétéria (bâtiment administratif)

du lundi au jeudi : de 7h45 à 10h45 et de 14h à 16h30

vendredi et veille de jours fériés : de 7h45 à 10h45

Extrait du fonctionnement du restaurant « La rapière »

L'enceinte du restaurant est un lieu sous la responsabilité d'EUREST – Group COMPASS. Son accès est réservé aux étudiants, aux agents publics, ou ceux d'associations conventionnées avec EUREST. Tout usager s'oblige à décliner son identité et sa qualité à la première demande des salariés du restaurant.

Pour préserver la qualité de la vie collective, une attitude courtoise doit y prévaloir.

Tout comportement perturbateur ou infraction au présent règlement sera signalé à l'administration ou l'université d'origine de l'usager. La Direction du restaurant se réserve l'opportunité de donner les suites utiles en fonction de la gravité du fait.

La direction du restaurant dispose en permanence du droit de refuser l'accès du restaurant aux usagers perturbateurs.

Modalité du service

Le restaurant fonctionne en « self-service ».

Pour des raisons d'hygiène, la manipulation par les usagers de la vaisselle et des denrées doit être limitée au strict nécessaire. Les usagers ne peuvent se saisir d'assiettes pour les examiner : une assiette ou une denrée saisie par un usager ne peut être reposée, après son paiement en caisse, qu'à la dépose de la vaisselle sale.

Il est interdit de consommer des denrées au pôle service ou avant le passage en caisse. Il est rappelé que ce type de faits est qualifiable pénalement.

Passage en caisse

Les denrées ne doivent pas être dissimulées et doivent être disposées de façon apparente sur le plateau lors du passage en caisse. Les denrées doivent être réglées immédiatement lors du passage en caisse en espèces, carte bancaire ou par carte Eurest. La carte de stagiaire Énap ne donne droit qu'à un unique passage en caisse par service. Un deuxième passage ou une deuxième tentative constitue un abus, et au minimum une infraction au présent règlement, sans préjuger de toute autre qualification.

Consommation des repas

Les seules denrées consommables au restaurant sont celles vendues par le restaurant.

La dépose-plateaux

Du fait de son fonctionnement en self, les plateaux-repas doivent être déposés au pôle dédié à cet usage. Des règles de dépose des déchets et de la vaisselle sont précisées au pôle de dépose-plateau.

Système des « points » à l'usage des stagiaires de l'Énap :

Un enregistrement en caisse de la carte «Énap» donne droit à délivrance d'un nombre défini de denrées, en fonction d'un barème de cotation des plats en «points». L'information sur cette cotation est donnée sur le lieu du restaurant

: sauf indication contraire, un plat chaud est coté 11 points, une entrée ou un dessert est coté 3 points.

Un usager peut composer ses repas ainsi qu'il le souhaite (même si nutritionnellement, il est déconseillé de déstructurer son repas) à concurrence du nombre de points dont il dispose pour chaque service. Les points supplémentaires doivent faire l'objet d'un paiement en caisse. Les points non utilisés à un service sont perdus, ils ne sont pas remboursables et ne permettent pas un cumul en vue d'un service ultérieur.

Chaque déjeuner ou dîner autorise en sus, hors du système de points (non échangeable, non substituable), la délivrance d'un pain et d'une portion de fromage.