

## INSTITUTION SAINTE JEANNE D'ARC

VITRÉ (35)



**Mission** : Base loi MOP – Construction

**Maître d'ouvrage** : Institution Sainte Jeanne d'Arc

**Architecte** : Mûrisserie Parent + Rachdi

**Couverts / Production** : 1 600 repas/jour

**Montant de l'opération** : 5 896 648 € HT

**Montant des équipements** : 622 000 € HT

**SHON** : 1 200 m<sup>2</sup>

**BIM** : Non

**Etat** : En service

**Date d'achèvement** : 15/12/2023



### DESCRIPTIF

La cuisine produit environ 1 600 repas/jour dont 200 repas pour les élèves de primaire, 450 repas dédiés au collégiens, 550 repas aux lycéens, 60 repas pour les internes et 400 repas exportés en liaison chaude. Côté distribution pour les collégiens / lycéens, elle se fait à l'aide de 2 lignes de distribution linéaire situé dans le bâtiment B au R-1. Les entrées et desserts sont présentés en vitrine réfrigérée (entrées froides) ou en meuble à plaque vitrocéramique sur étuve (entrées chaudes). Les plats chauds sont présentés et servis à partir d'un meuble bain marie. Un meuble salad'bar et un meuble légum'bar sont aussi implantés dans la distribution. Le self est approvisionné via le monte-charge. Pour les primaires, la distribution adaptée au système «zéro déchet» se fait à l'aide de 2 lignes de distribution linéaire situé dans le bâtiment E au RDC. Les entrées et desserts sont présentés en vitrine réfrigérée (entrées froides). Les plats chauds sont présentés et servis à partir d'un chariot bain marie. Un meuble salad'bar est aussi implantés dans la distribution.



216318