

## LYCÉE NADAR

DRAVEIL (91)



**Mission** : Base loi MOP – Restructuration

**Maître d'ouvrage** : Région Ile de France

**Architecte** : Ropa & Associés Architectes

**Couverts / Production** : 1 000 repas/jour

**Montant de l'opération** : 13 000 000 € HT

**Montant des équipements** : 320 000 € HT

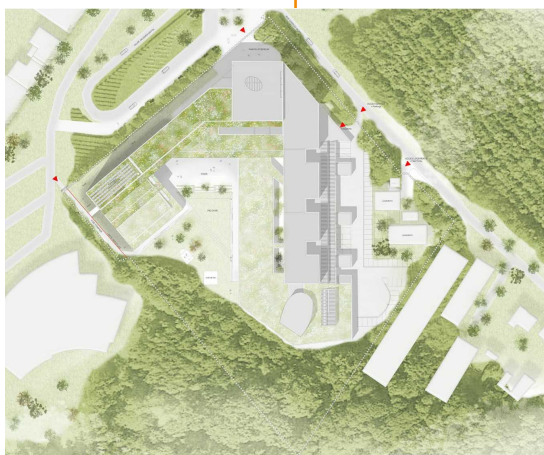
**SHON** : 550 m<sup>2</sup>

**BIM** : Oui **Niveau** : 1

**Etat** : En cours de chantier

### DESCRIPTIF

Le service de restauration du Lycée Nadar sera conçu pour répondre à un objectif final de 1 000 repas le midi avec une distribution des repas en 2 lignes de self-service. Deux salad'bar pour les entrées seront positionnés en salle à manger à la sortie des selfs, ils seront réapprovisionnés à l'aide de chariots réfrigérés. En sortie de la salle à manger les élèves trieront leurs plateaux sur une table de triage participatif associée à des meubles de tri sélectif des déchets. La laverie est organisée de façon, à pouvoir y installer dans le futur, une machine à laver les plateaux, pour permettre absorber l'augmentation du nombre des repas, pour une évolution à 1 000 repas jour.



219 166

**BEGC concepteur de grandes cuisines**

101 Boulevard Ernest Dalby 44000 - NANTES

02.40.29.22.53 | administration@begc.fr | www.begc.fr