

## LYCÉE SIMONE VEIL

LIFFRÉ (35)



**Mission** : Base loi MOP – Construction

**Maître d'ouvrage** : Conseil Régional de Bretagne

**Architecte** : Chomette-Lupi & Associés Architectes

**Couverts / Production** : 1 650 repas/jour

**Montant de l'opération** : 31 014 000 € HT

**Montant des équipements** : Cuisine : 666 512 € HT /

Buanderie : 25 240 € HT / Total : 691 752 € HT

**SHON** : Cuisine : 1015 m<sup>2</sup> / Buanderie : 150 m<sup>2</sup> /

Total : 1165 m<sup>2</sup>

**BIM** : Non

**Etat** : En service

**Date d'achèvement** : 31/08/2020

### DESCRIPTIF

Le restaurant du lycée Simone Veil a une capacité de 1650 repas par jour en capacité maximal du lycée (1 500 repas le midi, 150 le soir et 150 petits déjeuners). Les repas sont produits sur place et la distribution se fait en libre-service avec 2 lignes de self + 2 buffets froid. Il y a 3 salles à manger pour les élèves (616 places), 1 salle à manger pour le personnel (92 places), 1 laverie centrale avec double dépose.

Le lycée bénéficie également d'une buanderie pour traiter les tenues du personnel. Fonctionnement de la lingerie : réception et prétraitement du linge, réserve de produits d'entretien, local ménage, local ménage, local lavage séchage, local finition et stockage linge propre, bureau gestion du linge et local collecte linge propre. Il y a une laveuse essoreuse et un séchoir rotatif d'une capacité de 13/16 kgs.

217 275

**BEGC concepteur de grandes cuisines**

101 Boulevard Ernest Dalby 44000 - NANTES

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