

VIDÉO. Au lycée François 1er du Havre, les menus végétariens, c'est tous les jours !

Murielle Bouchard

4-5 minutes

Le lycée François 1er du Havre (Seine-Maritime) propose désormais un menu végétarien chaque jour. Une vraie révolution en cuisine et une grande satisfaction au réfectoire.

Publié le 22 Nov 19 à 7:14



Le chef cuisinier Stéphane Malatesta, du lycée François 1er au Havre (Seine-Maritime), ne connaissait pas la cuisine végétarienne, mais aujourd'hui il propose un menu spécifique par jour. (©M-B/76actu)

Un **lycée** qui va bien plus loin que ce que les textes lui imposent. Si depuis le 1^{er} novembre 2019, [tous les établissements scolaires doivent proposer, au moins une fois par semaine, un repas](#)

[végétarien optionnel](#), au **lycée François 1er du Havre (Seine-Maritime)**, depuis le 12 novembre, le **menu végétarien**, c'est tous les jours !

Lire aussi : [REPORTAGE. Dans ce lycée hôtelier du Havre, tout le monde vise le zéro déchet](#)

Une soixantaine de végétariens au sein du lycée

Une petite révolution ! Sur les 600 repas servis chaque jour au lycée François 1er, 100 sont végétariens. Une démarche initiée début novembre. « Au sein du lycée, nous avons un comité de pilotage développement durable que je préside. Élèves, enseignants et personnels administratifs avaient via ce biais demandé à ce que des menus végétariens quotidiens se mettent en place », explique Sophie Le Bris, gestionnaire comptable.

Selon cette dernière, une soixantaine de personnes étudiant, travaillant et mangeant chaque jour au lycée sont végétariens.

Dans un premier temps, nous avons opté pour 100 repas chaque jour, mais si la demande est là, alors nous allons augmenter, bien entendu, indique la gestionnaire comptable.

VIDÉO. Ce midi, c'est quiche aux légumes pour les végétariens du lycée François 1er :

« **S'adapter n'est pas un souci** »

Stéphane Malatesta est chef cuisinier au lycée. « J'avoue, lorsque Me Le Bris m'a annoncé qu'il fallait faire des menus végétariens, j'ai fait : 'Ah ! ' Mais ici, on s'adapte ... »

Le chef cuisinier ne connaît pas la cuisine végétarienne : « Mais apprendre ne m'a jamais posé de problème. Pour le moment, on fait simple et progressivement, je pense que l'on pourra proposer des plats de plus en plus sympas aux élèves, enseignants et personnels. »

Lire aussi : [Gastronomie. Lentilles, épices, graines... au Havre, des dégustations pour découvrir le véganisme](#)

Et le bilan de la première semaine est positif, avec une mention spéciale pour les boulettes végétariennes, « qui sont toutes parties très vite ! »

Les menus doivent évidemment « ne pas dépasser le budget : 2,40

euros par repas, c'est tout à fait réalisable », indique la secrétaire d'intendance Faustine Prevost qui élabore ceux-ci avec le chef. Pour la seconde semaine, ils ont prévu œufs florentine, quiche aux fromages, lasagnes de légumes et pâtes pesto/tomates.

Convaincu et pourtant pas végétarien

Éve, lycéenne en terminale L, passe ce jour-là devant la quiche aux légumes et se sert avec le sourire. Elle fait partie de ceux qui demandaient la mise en place de ces menus.

Très souvent, je me contentais de prendre les accompagnements et évidemment s'il y avait de la sauce qui avait été faite avec de la graisse animale, je ne pouvais pas en manger. Je pense que c'est très bien qu'aujourd'hui, alors que les débats sur la cause animale et l'urgence climatique sont très présents dans notre société, on mette en place ces menus, et pas seulement une seule fois par semaine.

Lire aussi : [Insolite. Creamy Veggie, un fromage vegan bientôt fabriqué à Rouen](#)

Abel, lui, n'est pas végétarien : « Je mange de tout, selon mon envie et aujourd'hui le menu végétarien me fait envie... mais je ne suis pas anti-viande. »

« L'idée de ce menu végétarien quotidien, c'est aussi selon moi une façon de faire découvrir une nouvelle cuisine », explique Sophie Le Bris, qui rappelle que depuis de très nombreuses années, le lycée proposait déjà des repas thématiques, basés sur les spécialités autour du monde.