VERSION 1.0 [27.06.2025]

Administration de la restauration scolaire et universitaire

Restopolis

Au coeur de la vie
scolaire et universitaire

LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse

www.restopolis.lu

Restopolis

Restopolis –
Au cœur de la vie scolaire et universitaire

Depuis sa création en 2005, Restopolis s'engage au service du bien-être alimentaire des jeunes au Luxembourg. En tant qu'administration gouvernementale relevant du ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse, notre mission est claire : assurer un service public de restauration collective de qualité, accessible, équilibré et durable.

Présent dans les établissements d'enseignement secondaire et universitaire à travers tout le pays, Restopolis accompagne chaque jour des milliers d'élèves et d'étudiants dans leur quotidien en proposant des repas sains, savoureux et préparés dans le respect des standards nutritionnels les plus exigeants. Grâce à une approche pédagogique et responsable, nous contribuons à l'éducation alimentaire des jeunes générations et soutenons activement des pratiques respectueuses de l'environnement et de la diversité alimentaire.

Notre vision dépasse la simple prestation de repas : nous œuvrons à créer des espaces de restauration conviviaux et inclusifs où chacun peut se nourrir avec plaisir, en toute confiance et pour un prix abordable.

Monique Ludovicy
Directrice Restopolis

taste the future
by Restopolis

Lien pour accéder au texte de la loi concernant Restopolis :
https://legilux.public.lu/eli/etat/leg/loi/2023/07/20/a462/jo

Les missions de Restopolis

Restopolis a pour mission principale d'assurer un service public de restauration collective de qualité, durable et accessible, dans tous les établissements prévus dans le texte de loi du 20 juillet 2023. Nos actions s'organisent autour de six grands piliers qui structurent notre vision et guident nos interventions.

1. Offrir une restauration saine, variée et accessible à tous !

- Proposer des repas équilibrés, durables, végétariens, végétaliens et non-végétariens, adaptés aux besoins spécifiques des convives.
- Garantir l'accès à une alimentation de qualité, à prix abordables grâce à des tarifs subventionnés.
- Lutter contre les inégalités sociales en nutrition et assurer l'inclusion des élèves issus de milieux défavorisés.

2. S'engager pour une alimentation durable et responsable !

- Réduire l'impact environnemental des cantines par le soutien à des pratiques agricoles durables, au commerce équitable et à une consommation écoresponsable.
- Lutter activement contre le gaspillage alimentaire et gérer les déchets de façon responsable.
- Contribuer à la préservation des ressources naturelles, au respect de l'environnement et du bien-être animal.

3. Aménager et exploiter les sites de restauration !

- Organiser les cantines scolaires et universitaires en régie directe ou par délégation.
- Concevoir, planifier, rénover et maintenir les infrastructures des sites de restauration.
- Gérer les distributeurs automatiques installés dans les établissements scolaires ou administratifs.

4. Éduquer et sensibiliser autour de l'alimentation !

- Promouvoir une éducation nutritionnelle saine, équilibrée et durable.
- Organiser des campagnes de sensibilisation à destination des élèves, du personnel éducatif et des familles.
- Soutenir les enseignants et les équipes pédagogiques dans leurs actions liées à l'alimentation.

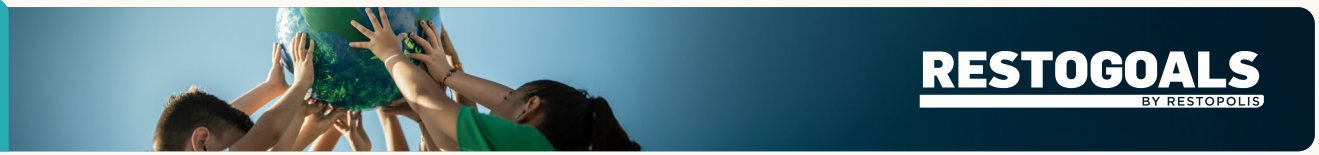
5. Assurer la qualité de service et la formation !

- Élaborer les cahiers des charges pour les contractants et garantir leur mise en œuvre.
- Assurer la formation continue du personnel des cuisines, que ce soit en gestion directe ou déléguée.

6. Planifier pour mieux produire !

- Contribuer à une production alimentaire maîtrisée en diffusant des objectifs d'achats clairs.
- Favoriser la prévisibilité, la qualité et l'efficacité dans toute la chaîne de restauration.

Food4Future by Restopolis – Un engagement ferme pour la transition vers des cantines durables



RESTOGOALS BY RESTOPOLIS

Avec notre concept Food4Future (F4F), nous transformons chaque repas en une action positive pour votre santé, la planète et le plaisir de bien manger.

F4F vise à assurer la transition vers des cantines durables.
Plus d'informations sur **www.food4future.lu**.

Food4Future repose sur huit piliers appelés RestoGoals :

- Utilisation prioritaire de produits bio

- Plus de plats et produits végans et végétariens

- Actions AntiGaspi pour réduire le gaspillage alimentaire

- Promotion de produits réutilisables

- Aider à développer la production agro-alimentaire locale

- Des menus qui respectent le calendrier des saisons

- Brochures, campagnes et formations continues pour apprendre de manière ludique

- Utilisation responsable des ressources

Supply4Future by Restopolis : Une plateforme au service du bio-local et de la durabilité

Dans une démarche visant à renforcer l'approvisionnement en produits bio-locaux tout en respectant les exigences de la législation sur les marchés publics, Restopolis a lancé en 2023 la plateforme digitale Supply4Future (S4F). Cette plateforme innovante a été conçue en étroite collaboration avec le Centre de Gestion Informatique de l'Éducation (CGIE).

Grâce à S4F, chaque site de Restopolis passe ses commandes via un système d'acquisition dynamique qui privilégie, en priorité, les produits issus de l'agriculture biologique locale. Cette solution soutient activement une économie circulaire et durable, en favorisant la production biologique, les circuits courts et une meilleure visibilité des producteurs et fournisseurs régionaux.

Ouverte à tous les producteurs et grossistes – quelle que soit leur taille – elle leur offre une opportunité concrète de proposer leurs produits directement à Restopolis, participant ainsi à une restauration collective plus responsable et plus ancrée dans le tissu local.

SUPPLY4FUTURE
BY RESTOPOLIS

Trouvez Restopolis dans les quatre coins du Luxembourg

Des restaurants et cafétérias de Restopolis vous accueillent :

- dans les établissements scolaires publics du secondaire,
- à l'Université du Luxembourg,
- dans les Centres de Compétences,
- dans des internats publics,
- dans les structures d'accueil Daycare des écoles internationales publiques,
- dans des établissements spécialisés comme l'École de Police.

Une offre complète

Nos cantines et cafétérias proposent une grande variété de plats et produits faits maison: entrées fraîches, plats chauds, salades, snacks et desserts. Des options sont disponibles pour divers régimes: végétariens, végans, non-végétariens, sans gluten, etc.

Le matin:

- Dans les cafétérias: Vente de produits faits maison, notamment sandwiches, mueslis, cakes, et de viennoiseries pendant les pauses. Des boissons froides et chaudes sont également disponibles.
- Dans les internats: petit-déjeuner sain et équilibré pour les élèves d'internat.

A midi:

- Dans tous les restaurants et cafétérias scolaires: Potages, entrées froides ou chaudes, sala'bar, plats végétariens, plats végans, plats non-végétariens, grillades, desserts et snacks froids et chauds.
- Certains sites, disposant d'une infrastructure appropriée: offre de midi élargie d'un ou de plusieurs des produits suivants: pizzas faites à la minute, plats de pâtes, wok.

Dans l'après- midi:

- Goûter servi aux jeunes convives des structures d'accueil Daycare.

Le soir:

- Dîner froid et/ou chaud servi aux convives des internats.

Une offre abordable pour tous les convives

Les différentes formules de menu sont proposées à des tarifs subventionnés, fixés par la loi du 20 juillet 2023.

Trois grilles tarifaires sont appliquées: apprenant, adulte et visiteur. Il convient de souligner qu'un convive ne peut bénéficier du tarif subventionné que s'il possède une carte «myCard», une carte étudiant/personnel de l'Université du Luxembourg ou une carte «myRestoCard».

Les différents tarifs ainsi que les prix des produits vendus en cafétéria sont fixés par arrêté ministériel et peuvent être consultés sur le site **https://restopolis.lu**.

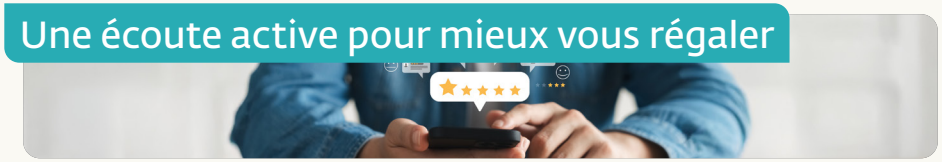
Les menus au coeur de nos missions

Chez Restopolis, les menus ne sont pas de simples listes de plats – ils sont notre priorité. C'est pourquoi notre équipe «M-Team», composée de chefs cuisiniers, de diététiciennes et de gérants de sites, les conçoit avec soin et expertise. Cette équipe de spécialistes veille à proposer des repas équilibrés, savoureux et adaptés à tous, pour garantir chaque jour le plaisir de bien manger.

Avant d'arriver dans les assiettes, tous nos menus passent par notre laboratoire culinaire, notre «Food Academy», où ils sont testés et perfectionnés. Dans nos cuisines, les équipes de restauration travaillent exclusivement avec des produits frais et non transformés, pour ainsi garantir une cuisine authentique, pleine de goût et de qualité.

Dans la plupart de nos cantines, les menus sont produits sur place.
Nos menus peuvent être consultés sur le site **https://restopolis.lu**.

Une écoute active pour mieux vous régaler



Chez Restopolis, la satisfaction des convives n'est pas une option – elle est incontournable. Pour répondre au mieux à leurs goûts et attentes, notre équipe «M-Team» analyse de près les habitudes de consommation. En parallèle, notre département Communication mène régulièrement des sondages sur place pour recueillir les avis directement à la source.

Nous restons également à l'écoute via e-mail et les réseaux sociaux, où chaque suggestion compte.

Comme nous tenons à proposer une cuisine de qualité avec un maximum de produits locaux et bio-locaux, tout en garantissant une logistique fluide, nos cantines et cafétérias sont organisées en plusieurs lots. Chaque lot propose des menus variés, adaptés aux spécificités locales et à la disponibilité des produits.

Le paiement électronique : rapide, pratique, connecté

Tous les convives peuvent régler leur repas avec leur myCard, leur carte universitaire ou leur myRestoCard.

Les transactions sont rapides et sans complication. Le compte peut être rechargé facilement par carte de crédit ou via Payconiq.

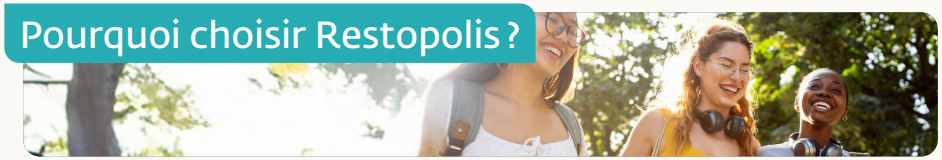
L'historique des paiements et les transactions restent accessibles à tout moment sur restopolis.lu ou via l'application Restopolis, ceci dans le respect des règles de protection des données.

La réservation et le paiement des plats peuvent également se faire en ligne, pour encore plus de confort.

Restopolis est au rendez-vous chaque jour sur les réseaux sociaux !

Les convives peuvent nous trouver au quotidien sur les plateformes les plus populaires pour suivre nos actualités. On y échange, on partage, et surtout… on reste connectés avec vous !

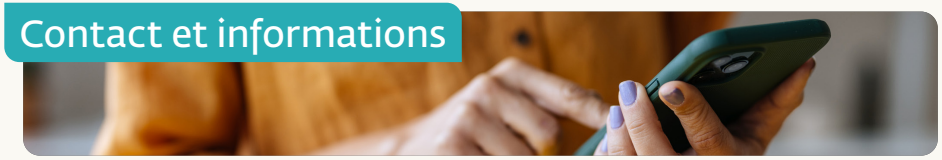
Pourquoi choisir Restopolis ?



Précurseur d'une restauration durable, Restopolis repense la cantine pour tous les âges : lycéens, étudiants ou adultes.

Présents dans des écoles, lycées, universités et institutions, nous offrons bien plus qu'un repas : un service fiable, des équipes accueillantes, et des lieux pensés pour se retrouver, échanger… et se régaler, toujours avec des produits de qualité et des plats cuisinés dans le respect de l'environnement.

Contact et informations



Internet : **http://restopolis.lu**
Email : contact@restopolis.lu
Tél. 247 – 85163

Téléchargez notre application mobile gratuite.

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

Restopolis, c'est qualité, durabilité et simplicité.

Restopolis

www.restopolis.lu

www.food4future.lu

Copyright © 2025 Restopolis