

Le 19 novembre 2020

**Le lycée Jules Le Cesne du Havre s’engage pour le personnel soignant du groupe hospitalier du Havre**

Les lycéens, apprentis, formateurs et professeurs du lycée des Métiers de l’Hôtellerie et des Services Jules Le Cesne ont souhaité faire preuve de leur reconnaissance envers l’ensemble du personnel hospitalier mobilisé face à la crise du Covid-19.

50 repas, élaborés par les lycéens, ont été distribués mercredi 18 novembre 2020 au groupe hospitalier du Havre, notamment à l’hôpital Flaubert, au personnel soignant des unités de prise en charge des patients atteints du COVID 19.

*« Quelle belle initiative ! Je suis très fier de nos lycéens : mettre leur savoir-faire et leur temps au service des soignants, en première ligne face au virus est la preuve d’une grande maturité ! Je ne doute pas que cette initiative saura redonner à nos soignants le courage et la force de continuer à lutter, pour qu’ensemble nous puissions enfin sortir de cette crise.»* a déclaré Hervé Morin, Président de la Région Normandie

Le Lycée Jules Le Cesne est très impliqué dans le plan « Je mange normand dans mon lycée », initié par la Région Normandie, qui a pour objectif d’atteindre 80 % de produits normands servis dans la restauration collective d’ici 2021. La part moyenne de produits normands dans les repas servis dans les lycées a progressé de 41% en 2018 à 46% en 2019. Les lycées les plus avancés parviennent à intégrer près de 60% de produits normands dans leurs repas.

Trois classes du lycée ont souhaité leur témoigner leur solidarité en confectionnant un menu composé d’une entrée, un plat et un dessert :

|  |  |
| --- | --- |
| **Menus / Classes** | **Plats** |
| 2nde Bac Pro Hôtellerie 2  ***« Verrine Fraîcheur »***  *(Avocat, saumon fumé, cocktail de crevettes et crabe, brunoise de pomme et suprême de pamplemousse)* |  |
| Terminale CAP Cuisine (UFA)  ***Filet Mignon de Porc « Terre Mer », Nem de Légumes***  *Ou*  ***Duo de Saumon et Lieu Jaune « Dieppoise », Nem de Légumes*** |  |
| 2nde Bac Pro Hôtellerie 1  ***Tarte Normande à l’Ancienne, Sauce Caramel*** |  |

**Les lycéens fiers de soutenir les soignants normands**

2nde Bac Pro Hôtellerie 2

*« En préparant ce repas, nous souhaitons vous témoigner notre reconnaissance pour vos efforts quotidiens, nous sommes de tout cœur avec vous et espérons que nos petits plats concoctés, par nos soins, vous donneront l’énergie et la force pour mettre fin à ce combat. »*

Terminale CAP Cuisine (UFA)

*« Les apprentis de la classe de Terminale CAP Cuisine du CFA académique tenaient à vous soutenir pour ce que vous faites auprès des malades du COVID. Nous avons conscience des risques que vous prenez.*

*Nous vous transmettons tout notre courage pour la suite.*

*TOUS SOLIDAIRES !!!*

2nde Bac Pro Hôtellerie 1

*« Aujourd’hui, la classe de 2nde PRO HÔT du lycée Jules Le Cesne vous offre cette belle tarte aux pommes pour vous remercier de toute l’aide que vous avez fournie depuis la 1ère vague du Coronavirus. Prenez soin de vous !!! Cordialement les 2nde »*

Contact presse :

Laure Wattinne – 06 44 17 55 41 – [laure.wattinne@normandie.fr](mailto:laure.wattinne@normandie.fr)