

Restauration : du nouveau sur le campus Bordeaux Montaigne (Pessac)

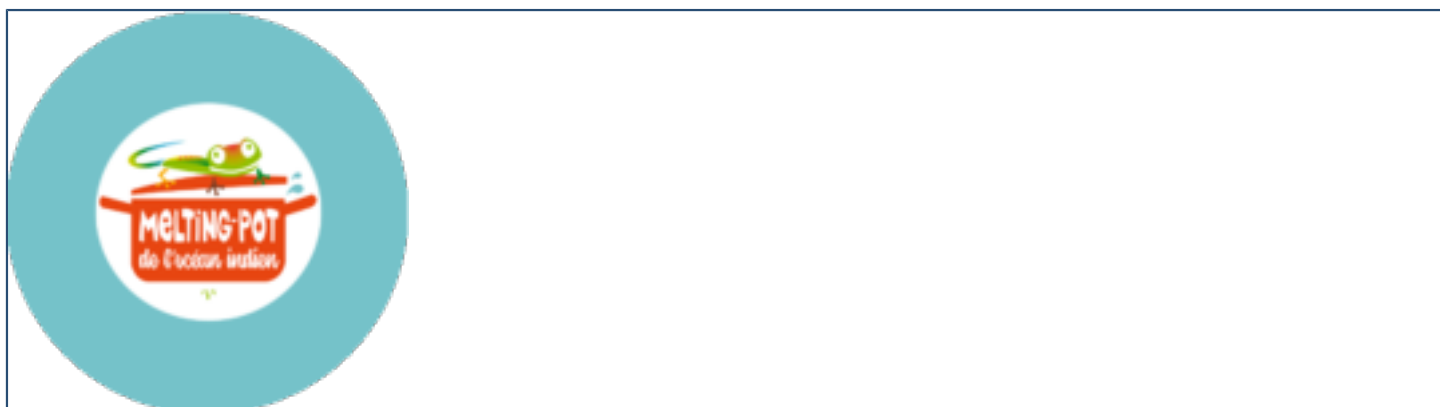
Du 31 août 2022 au 30 décembre 2022



À partir de septembre 2022, les offres de restauration sur le campus Bordeaux Montaigne se diversifient.

3 foodtrucks s'installent sur le campus

Les prestataires ont été sélectionnés par l'université pour leur démarche éco-responsable : produits de qualité, issus de la culture « Bio », ou de circuits courts, démarche zéro déchets, produits issus du déclassé : fruits et légumes - pain artisanal de la veille, avec option végétarienne chaque jour.



Melting Pot de l'Océan Indien

Sur le parvis de l'université (derrière les modulaires) tous les jours.

Cuisine atypique, mêlant des saveurs tant africaines qu'indiennes, asiatiques et européennes : des sandwichs créoles, accras de morue, samoussas, bonbons piments.

- * À partir de 4€ le sandwich ou 6€ le plat.
- * Possibilité de réserver en amont sur <http://melting-pot-bordeaux.com/>

Couleurs Saisons



- * Les mardis et jeudis au pied de l'amphi Louise Bourgeois ou B200 (côté modulaires DEFLE)
- * Recettes originales à base de pain perdu et légumes de saison. Des plats simples et goûteux où peuvent s'exprimer les produits de saison relevés par des saveurs épicées, à travers une variété de recettes dont l'originalité vient de la base de « pain perdu » et cuisinées avec les fruits et légumes du jour : terrine ou moelleux en bocal - mini cakes - omelettes - tartines gratinées ... aux saveurs d'une cuisine "fait maison".
- * Le menu pour les étudiants comprenant 5 pièces salées et 1 sucrée est à 6€.

En savoir +

<https://www.facebook.com/PainperduEcoresponsable/>

<https://couleurs-saison.business.site/>



Solange et Ginette

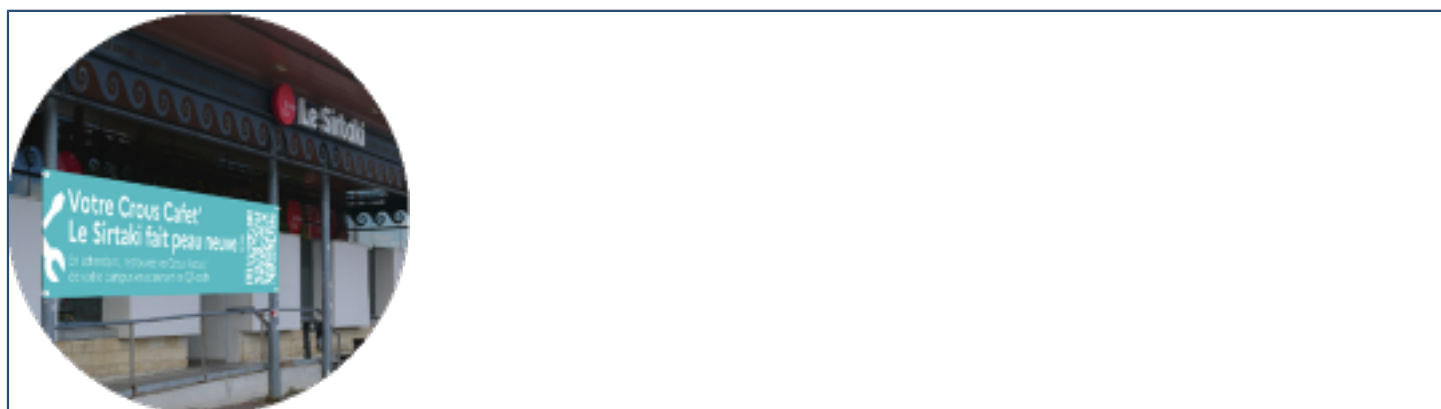
- * Les mardis et jeudis au pied de l'amphi Pina Bausch ou C200 (côté modulaires DEFLE)
- * une cuisine du marché différente chaque jour, telle que des rillettes de sardines et toasts aillés houmous de pois cassés et toasts, émincé de poulet coco & épices et riz Basmati, écrasé de patates douces et aiguillettes de canard au piment d'Espelette et en dessert : Banana-bread [vegan] ou une verrine de crème fouettée aux Spéculoos.
- * La formule complète (entrée + plat + dessert + pain) varie entre 8,50€/9,50€ pour les étudiants et 11€/12€ pour les personnels.

En savoir +

<https://www.facebook.com/solangeetginette/>

Vous pourrez déguster votre repas sur place, grâce aux petites tables installées par les foodtrucks ou sur les tables de pique-nique de l'université.

Les restos CROUS les plus proches



La cafétéria de proximité *Le Sirtaki* sera fermée pour rénovation durant l'année universitaire 2022-2023.

Les travaux de rénovation du *Sirtaki* permettront d'augmenter la capacité d'accueil du restaurant, (de 220 à 340 places), ainsi que la capacité de service, en dédoublant les caisses pour réduire le temps d'attente ; de respecter les normes d'accessibilité pour les personnes à mobilité réduite ; de mettre les cuisines aux normes ; de créer un local pour le tri des déchets (bio et non bio) ; de renouveler le mobilier extérieur ; enfin d'améliorer l'aspect extérieur et le confort intérieur du bâtiment.

Pour pallier cette fermeture d'un an, le CROUS augmente ses capacités de service et amplifie ses horaires dans les restos alentours :

Pessac

- * [Crous Moovy Market' #2](#) – Parvis de l'Université Bordeaux Montaigne, Pessac
- * [Le Vera Cruz](#) - Avenue Maine de Biran, Pessac
- * [Le Forum](#) - 1 avenue Léon Duguit, Pessac
- * [\(S\)pace' Campus](#) - 18 avenue de Bardanac, Pessac
- * [Crous Cafet' de l'IEP](#) - 11 allée Ausone, Pessac
- * [Resto U' n°2](#) - 11 avenue Pey Berland 33600 Pessac

Gradignan

* [Crous Market' de l'IUT](#) - 15 rue Naudet Gradignan

L'espace [CROUS & Go](#) du Sirtaki reste ouvert. Vous pouvez commander votre repas à l'avance et le retirer dans l'espace dédié.

Toute [l'offre de restauration du CROUS](#)

Les espaces pour vos pauses repas à l'université

En extérieur

L'université met à votre disposition de nombreuses tables de pique-nique sur le campus. Retrouvez leur localisation ici : [OpenStreetMap](#).

En intérieur

Vous pouvez déjeuner dans les espaces prévus à cet effet :

- * Hall et entresol du bâtiment Administration,
- * Maison des étudiants,
- * Bibliothèque Rigoberta Menchù (dès son ouverture courant septembre 2022).

Vous pouvez accéder à :

- * des distributeurs de sandwiches/salades dans divers bâtiments de l'université
- * des fours micro-ondes sont accessibles à l'entresol du bâtiment Administration, à la Maison des Étudiants et à la Maison des Arts, dans les locaux des associations étudiantes au RDC du bâtiment H.

[L'Université Bordeaux Montaigne soutient les initiatives et solutions alternatives en faveur d'une alimentation saine et durable pour ses étudiant-es et ses personnels.](#)

Un "Frigo Zéro Gaspi" sur le Campus !



En partenariat avec le CREPAQ (Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine), l'Université Bordeaux Montaigne met en place un « Frigo Zéro Gaspi » sur le campus Pessac, afin de lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaires.

[en savoir plus +](#)

Distribution alimentaire gratuite avec la Cuvée des Écolos



La Cuvée des Écolos propose une distribution alimentaire gratuite de produits invendus en supermarchés **pour les étudiant-es, notamment des fruits et légumes un peu moches ou mal calibrés, mais aussi des produits dont la date de péremption est proche, mais tout reste très bon !**

[en savoir plus +](#)

Des produits bio et locaux à des prix accessibles : faites vos courses à l'université avec VRAC



Les étudiant-e-s et personnels de l'université sont invités à adhérer à l'association VRAC qui propose une alimentation de qualité, digne et durable.

Les distributions ont lieu une fois par mois à la Maison des étudiants.

[en savoir plus +](#)

La vente de paniers Fruits et Légumes « locaux »

- * En direct des Producteurs en lien avec une coopérative de producteurs de légumes située à Eysines
- * Au prix de 10€ pour les étudiants et jusqu'à 17€ pour les personnels

Pour les étudiants :

1. Créez un compte sur leur site : <https://lepanierfraicheurmaraicher.fr/>
2. Sélectionnez "**livraison en entreprise**" pendant la création et entrer le **code 29aad11138**
3. Commandez vos paniers à ce lien : <https://lepanierfraicheurmaraicher.fr/paniers/610-panier-etudiant.html>
4. Venez chercher vos paniers lors de la **distribution : tous les jeudis entre 13h et 14h**

En savoir+

<https://lepanierfraicheurmaraicher.fr/>

Un espace de restauration au Centre Condorcet est accessible aux personnels enseignants et administratifs de l'université.

162, Avenue du Dr Albert Schweitzer à Pessac

[Découvrez l'offre sur l'ENTP des personnels](#) (espace soumis à authentification)