

**REGLEMENT INTERIEUR
RESTAURATION SCOLAIRE
Ecole publique de Saint-Didier
2019 - 2020**

Préambule

Le restaurant scolaire est un bâtiment public ayant pour vocation la préparation et le service des repas par les employés de la commune durant le temps scolaire et les vacances scolaires pour les enfants scolarisés et fréquentant le centre de loisirs. Depuis la rentrée 2017, la confection des repas pour le portage de repas et l'accueil des personnes âgées sont proposés par le restaurant scolaire. Toute autre utilisation de ce bâtiment public est formellement interdite sans accord préalable de la commune par écrit et sans présence du responsable de la restauration ou de son second.

Article 1 : Admission

Le restaurant scolaire est ouvert aux enfants fréquentant les établissements scolaires de la commune et au personnel enseignant. Depuis la rentrée 2017, le restaurant est ouvert aux personnes âgées de 72 ans et plus, suffisamment autonomes répondant aux critères GIR 5 et 6 sur l'autonomie et domiciliées sur la commune.

Il se situe dans les locaux du groupe scolaire : 70, allée de la Gardette à SAINT-DIDIER (Vaucluse)
Tél. : 04 90 66 16 47.

Il est géré et financé par la Commune de Saint-Didier.

Article 2 : Inscriptions

Les enfants doivent être préalablement inscrits pour bénéficier du service de restauration scolaire. Le dossier d'inscription des enfants est à remplir en début d'année accompagnant obligatoirement la fiche d'inscription qui devra faire mention des éventuelles spécificités médicales et alimentaires de l'enfant pour la mise en œuvre d'une prise en charge individuelle.

Une fois le dossier d'inscription rempli, la famille bénéficie alors d'un compte utilisateur et d'un mot de passe adressé par mail, pour les inscriptions aux repas sur le portail famille ARG : <https://famille.arg-solutions.fr/app>.

Les inscriptions se font en ligne, au moins 48h à l'avance avant 11h30, pour chaque jour où l'enfant mange. Il est également possible d'inscrire son enfant pour toute la semaine, tout le mois ou toute la période de vacances à vacances.

Le règlement se fait en ligne par carte bancaire et vaut validation de l'inscription.

Les inscriptions peuvent être également réalisées auprès du service de restauration *tous les matins de 8h00 à 9h00 chaque première semaine du mois, puis uniquement le mardi matin de 8h00 à 9h00*, au moins 48h à l'avance du premier repas pris par l'enfant. Le règlement se fait alors par chèque ou espèce et vaut validation de l'inscription.

ATTENTION les inscriptions ne sont valides qu'après paiement.

Un enfant non inscrit prenant son repas se verra appliqué un tarif majoré tel que précisé à l'article 3.

En cas de plus de trois impayés avec relance, la famille fera l'objet de l'émission d'un titre de recettes à fin de recouvrement par le trésor public.

Concernant les adultes une fiche d'inscription est à remplir auprès de la mairie en début d'année scolaire et l'inscription pour la prise des repas pourra se faire tout au long de l'année au plus tard la veille du repas.

Article 3 : Tarifs et paiement des repas

Le prix de vente des repas est fixé par délibération du conseil municipal en fonction des charges de fonctionnement du service.

Le prix du ticket est de :

- 3,30 € pour les enfants inscrits
- 10 € pour les enfants non-inscrits préalablement (sauf cas de force majeure)
- 4 € pour les enseignants
- 6 € pour les personnes âgées

Ces tarifs ont été fixés par délibérations en date du 5 juillet 2017 et du 3 avril 2018.

Les repas sont payables par carte bancaire sur le site internet, ou en espèces ou chèques bancaires à l'ordre de la **régie de recettes Restaurant scolaire** directement auprès de la restauration dès la réservation des repas, *tous les matins de 8h00 à 9h00 chaque première semaine du mois, puis uniquement le mardi matin de 8h00 à 9h00.*

La contribution des parents et des adultes couvre les dépenses pour l'achat des denrées alimentaires et ne représente pas le coût réel du repas. Les dépenses restantes à charge sont financées par la Municipalité.

Article 4 : Fréquentation

CHAQUE ENFANT FREQUENTANT LE RESTAURANT SCOLAIRE DEVRA OBLIGATOIREMENT ETRE INSCRIT SUR LE SITE AU MOINS 48H A L'AVANCE OU AUPRES DE LA RESTAURATION. (Exemple : j'inscris mon enfant pour manger lundi prochain, je dois l'inscrire au plus tard le vendredi soir précédent).

SANS INSCRIPTION PREALABLE, LE REPAS SERA MAJORE.

Concernant les adultes, ils devront également être inscrits pour pouvoir déjeuner. Le service de restauration pourra refuser l'accès au restaurant à une personne n'étant pas inscrite au préalable.

Article 5 : Déroulement des services

Les enfants sont conduits au restaurant scolaire et ramenés dans la cour de l'école, sous la surveillance de l'équipe d'animation périscolaire.

Les temps de restauration et de détente sont sous la surveillance de l'équipe d'animation périscolaire.

Le restaurant scolaire sert les jours d'école selon les modalités suivantes :

- 11 h 50 à 12 h 20 pour l'école maternelle
- 12 h 20 à 13h15 pour l'école élémentaire et les personnes âgées

Le service pour les personnes âgées se fera au second service à 12h20 et se terminera au plus tard à 13h30. Pour des raisons de sécurité, l'accès à l'école est encadré. Un employé de l'école ouvrira la porte à 12h20. Il est donc important de se présenter avant 12h20 devant le portail de l'école. Le départ se fera également en groupe à la fin du repas. Une table distincte de celles des enfants sera dressée pour les personnes âgées.

Une serviette en papier est fournie tous les jours par la mairie.

Les règles d'hygiène devront être respectées. Les enfants et les adultes se laveront les mains avant les repas. L'équipe d'animation périscolaire et de restauration est chargée de veiller au respect des mesures élémentaires d'hygiène.

Article 6 : Menus et denrées

Les menus sont affichés à l'avance à l'entrée de l'école et sur le site internet.

Ils correspondent à un menu unique journalier pour tous.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, en aucun cas les adultes ne pourront introduire de boissons ou de denrées alimentaires dans le restaurant scolaire. Seuls les produits préparés ou commandés par le service de restauration pourront être consommés. Toute consommation d'alcool est formellement interdite.

Article 7 : Règles de comportement et de sécurité

Chaque enfant et chaque adulte fréquentant le restaurant scolaire devra se comporter de façon respectueuse, tant vis à vis du personnel, des autres enfants, des installations collectives mises à sa disposition (locaux, matériel), que de la nourriture.

Durant les repas, ils devront respecter la nourriture, le matériel et éviter le gaspillage. Les personnels de restauration et d'animation seront chargés du contrôle et du respect de ces consignes.

Afin de responsabiliser les enfants, les enfants participent au débarrassage des tables ; ce qui permet aussi de repérer la quantité d'aliments consommés et de les sensibiliser au gaspillage.

Tout enfant et tout adulte ayant une attitude incorrecte ou incompatible avec la vie en collectivité pourra être exclu temporairement ou définitivement du restaurant scolaire après avertissement dûment motivé.

L'avertissement et l'exclusion seront signifiés aux intéressés par courrier recommandé ou lettre remise en main propre.

Les enfants admis au restaurant scolaire ne pourront être récupérés par leurs parents (ou toute personne désignée par eux) qu'après que ceux-ci aient signé une décharge de responsabilité et ce, quel que soit le motif. Cette décharge de responsabilité devra être établie par écrit et remise au responsable de l'équipe d'animation, avant le départ de l'enfant.

Article 8 : Animation autour des repas

La pause méridienne est à la fois un temps de restauration pour reprendre des forces et un temps de récupération et de détente. Afin d'éviter tout problème de discipline, nous avons décidé sur ce temps méridien :

- De proposer des animations et des ateliers encadrés, afin de sensibiliser les élèves aux notions de respect, de tolérance, en favorisant le dialogue.

- De sensibiliser, pendant le temps de repas, sur le gaspillage et l'équilibre alimentaire.

Article 9 : Santé des enfants

Les parents s'engagent à faire connaître par écrit tout problème de santé ou allergie de son enfant.

a) Projet d'Accueil Individualisé

Les enfants souffrant d'une allergie alimentaire font obligatoirement l'objet d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) établi entre les parents, la Mairie, l'école et le médecin scolaire. Les parents doivent fournir le repas dans les conditions d'hygiène mentionnées dans un protocole accompagnant le PAI. En cas de régime alimentaire spécifique, la famille devra fournir un panier repas, stocké dans un contenant isotherme, parfaitement hermétique, marqué au nom de l'enfant et indiquant son contenu.

Le contenant devra le cas échéant être transporté jusqu'au restaurant scolaire dans le respect de la chaîne du froid (pains de glace à l'intérieur).

L'assiette, le verre et les couverts de l'enfant devront également être fournis.

b) Médicaments

Les médicaments peuvent être administrés pendant la pause méridienne :

- Dans le cadre d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)
- Exceptionnellement, sur présentation de l'ordonnance médicale et de l'autorisation écrite des parents.

Il est souhaitable que les traitements soient pris à la maison, le plus souvent possible.

L'inscription au service du restaurant scolaire vaut acceptation du présent règlement intérieur.

Le Maire,
Gilles VEVE



Charte pour une alimentation de qualité à base de produits frais, locaux de saison, pour des repas moins gras, salés, sucrés dans les structures de restauration collective de notre commune.

Le Conseil Municipal de St Didier, soucieux d'apporter un soin particulier à l'alimentation, a fait le choix :

- de préparer les repas sur place et de ne pas faire appel à un prestataire extérieur afin de garder la lisibilité et la traçabilité et de garder la maîtrise de la nourriture proposée au restaurant scolaire. Pour les enfants, tout comme pour les anciens, la cuisine est élaborée par le personnel municipal.
- d'une alimentation de qualité à base de produits frais, locaux de saison. Les menus proposés sont équilibrés et permettent de découvrir des saveurs, de respecter les saisons et les besoins des enfants.

A l'école plus de 160 enfants mangent régulièrement au restaurant scolaire et partagent ce moment avec un petit groupe de personnes âgées.

Le coût raisonnable du repas en permet l'accès. Les frais de personnels, de fonctionnement, d'investissement et d'amortissement sont pris en charge par la municipalité. La contribution des familles couvre une partie du coût des denrées.

Au centre de loisirs le mercredi, on prend le temps de découvrir et de tester de nouveaux plats. Pour les pique-niques, nous avons volontairement fait le choix de proposer des grosses salades composées, avec du pain frais, du jambon et du fromage, et un fruit de saison.

L'équipe de restauration mitonne des propositions, améliore les repas pour favoriser une alimentation **bonne, saine et juste** nutritionnellement économiquement et écologiquement. En référence à notre patrimoine culinaire, nous souhaitons :

- Valoriser les productions locales, tout en améliorant la qualité nutritionnelle des repas servis ;
- Limiter le gaspillage, tout en diversifiant l'alimentation ;
- Favoriser la découverte, le plaisir, le tout en adéquation avec le règlement en vigueur.

Le personnel de service, de cuisine et d'encadrement contribue à favoriser l'éveil de l'enfant, en accord avec le projet éducatif, et est partie prenante de ce projet autour de l'alimentation. L'ensemble du personnel doit faire preuve d'une attitude bienveillante et éducative pour favoriser la découverte du goût et le plaisir de manger. Le savoir-faire, le savoir-être, la présentation, la bonne humeur créent une ambiance chaleureuse.

Une communication et une sensibilisation envers les familles sont organisées afin de leur permettre de suivre cette aventure gourmande. Les menus sont affichés à l'école, sont distribués aux enseignants en début de semaine pour qu'ils puissent échanger avec les élèves sur l'alimentation et sont consultables sur le site <https://www.mairie-saint-didier.com>

Les choix retenus ou les préconisations dans l'élaboration des menus et des produits sont de s'engager sur des préparations culinaires qui utilisent des produits de qualité. Les matières premières sont choisies en

privilégiant la diversité, la découverte et le respect des saisons.

Nous sommes vigilants sur la « traçabilité » des aliments, sur leur fraîcheur et leur provenance.

- ✓ **Les légumes et fruits** sont massivement, frais, locaux, diversifiés et de saison, ou surgelés. Ainsi les légumes en boîtes sont exceptionnellement cuisinés. Une attention particulière est demandée dans la créativité pour les accommoder, le plaisir de la diversité des variétés, des sauces d'accompagnements ou des modes de préparation et de présentation
- ✓ **Les sauces des crudités** sont préparées sur place avec de l'huile de colza sans ogm et d'olive pour respecter l'équilibre oméga 3 et oméga 6 et sont agrémentées de condiments différents pour diversifier les saveurs, éveiller et diversifier les goûts. Ketchup et mayonnaise industriels sont supprimés. L'huile d'olive est valorisée et le plus souvent utilisée pour les crudités comme les cuitités.
- ✓ **Les modes de cuisson et les recettes** sont adaptées afin de respecter la saveur initiale des aliments et les recommandations d'apport en gras, sel et en sucres.
- ✓ **Les épices ,condiments et aromates** (persil, menthe, basilic, ciboulette, oignon, cumin, vanille, ,cannelle , anis,5 baies, coriandre, aneth, noix muscade ,eau de fleur d'oranger, curry, curcuma ,ail) parfument les plats , évitent trop de sel, de matière grasse et de sucre et favorisent la diversité des goûts et des saveurs. Les sauces déshydratées sont limitées.
- ✓ **Les protéines animales** : la viande porcine, bovine et avicole est d'origine française ou label rouge. Les poissons sauvages sont privilégiés (colin, lieu, cabillaud, calamar,) et sont cuisinés au moins une fois par semaine. Concernant les œufs, ils sont bio ou label rouge.
- ✓ **Les céréales semis complètes le plus souvent possible bio** (riz, pâtes, couscous, petit épeautre) sont valorisées et apportent à nos enfants des aliments à index glycémique bas et des protéines végétales et limitent ainsi l'obésité.
- ✓ **Les légumineuses** (lentilles, pois chiches, haricots blancs et rouges, pois cassés) associées à des légumes sont valorisées dans les soupes, crudités et plats complets pour aussi augmenter l'apport en protéines végétales et glucides lents et pour éviter les produits d'importation. Elles sont cuites sur place.
- ✓ **Les laitages** sont servis soit en accompagnement des crudités, ou dans les soupes (fromage type emmental ou gruyère râpé, feta ou mozzarella), en béchamel à base de lait bio avec les légumes, poisson ou gratin, sous forme de fromage en fin de repas ou sous forme de laitage en dessert (yaourt, fromage blanc, petit suisse, faisselle), Le fromage est prioritairement à la coupe, riches en calcium et en goût pour préserver la saveur et éviter la multiplication des emballages.
- ✓ **Les desserts** sont proposés sans sucre ajouté même si quelquefois les laitages peuvent être accompagnés de compote, sirop d'agave, miel, fruits crus râpés. Les desserts lactés sucrés et gras sont limités voire supprimés comme les fruits au sirop et jus de fruits additionnés de sucre. Les pâtisseries industrielles riches en gras (huile de palme) sel et sucre ne sont pas servis et sont remplacées par des fruits séchés (figue, abricot, banane, datte) ou chocolat noir riches en calcium végétal, magnésium et sources de plaisir.
- ✓ **D'une façon générale pour les enfants** les produits raffinés trop riches en glucides à index glycémique élevés sont exclus des menus (pain de mie, riz blanc, farine blanche, produits et laitages sucrés, biscuiteries industrielles) car ils favorisent le surpoids. Les fritures, cordons bleus, panés fris, nuggets, poisson et viande reconstitués restent exceptionnelles pour éviter les farines animales et l'huile de palme ou de copra. Volontairement pour la santé de vos enfants, nous supprimons les produits industriels ou issus de l'industrie agroalimentaires dont la traçabilité est complexe. Un repas sans protéine animale est servi au moins une fois tous les 15 jours. Les plats complets goûteux non industriels sont proposés et valorisés. Ils permettent pour le plaisir en référence à notre patrimoine culinaire, de faire manger des légumes et des féculents tout en respectant les quantités de protéines végétales et animales recommandées (paella, lasagne, couscous, tajine de poulet etc...)