

Le service de demi-pension est un service public administratif facultatif fonctionnant en gestion directe.

Le présent règlement est pris en application :

- de la loi 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales,
- de l'article L214-6 du code de l'Éducation,
- du décret n°85-934 du 4 septembre 1985 modifié par le décret n°2000-992 du 6 octobre 2000 relatif au fonctionnement du service annexe d'hébergement des EPLE,
- du décret 2006-753 du 29 juin 2006 relatif au prix de la restauration scolaire pour les élèves de l'enseignement public.

## 1. GENERALITES ET ACCUEIL

### 1.1. Jours d'ouverture

Le service est ouvert pendant toute l'année scolaire à l'exception des périodes officielles de congés scolaires et des jours fériés fixés chaque année par arrêté ministériel.

Chaque semaine le service est ouvert du **lundi midi** au **vendredi midi**

### 1.2. Catégories d'usagers susceptibles d'être accueillies à la restauration scolaire.

- o Outre les élèves inscrits en tant qu'interne, tous les élèves inscrits au lycée Antoine et en possession d'une carte de demi-pension ;
- o Commensaux de droit : *en référence aux catégories du décret n°85-934 du 4/09/1985 modifié* :
  - les assistants d'éducation à service complet ou partiel et tout personnel assimilé,
  - les assistants étrangers, les infirmières,
  - les agents techniques territoriaux des établissements d'enseignement,
  - les personnels de laboratoire de catégorie C de la fonction publique,
- o Elèves du collège Herriot de CHENOVE sur convention,
- o Autres commensaux : d'autres catégories de personnels peuvent être accueillies comme commensaux sur décision du Chef d'établissement après avis du Conseil d'administration :
  - Les personnels enseignants et non enseignants, les stagiaires de formation continue,
  - Tous personnels de l'Éducation Nationale et du Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté présents dans l'établissement,
- o Hôte de passage et personnes extérieures ayant un lien avec les activités de l'établissement :
  - M.J.C, diverses associations en lien avec l'éducation, Commensaux sur conventions,
  - Toute personne autorisée par le Chef d'Etablissement.
- o Invités : sur invitation du Chef d'établissement, des personnes extérieures ayant un lien avec l'activité de l'établissement peuvent être conviées à la table commune. La charge financière est imputée sur les frais de réception du budget de l'EPL.

## 2. SERVICE DE RESTAURATION ET MENUS

### 2.1. Le service de restauration

L'équipe de cuisine est dirigée par un Chef de cuisine assisté de **2** agents.

Cette équipe assure sur place la préparation et le service d'environ **300** repas quotidiens.

### 2.2. Menus

Les menus proposés cherchent à allier santé, plaisir et éducation nutritionnelle conformément aux principes du Plan Nutrition Santé (PNS). Une commission des menus se tient une fois par trimestre en présence d'élèves afin d'expliquer la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et de mettre en place des repas à thème. Composition type du plateau : **1 entrée, 1 plat, 1 laitage, 1 dessert.**

## 3. Inscription, Tarification et Paiement

L'inscription au service d'hébergement est facultative. Elle est réalisée par le représentant légal de l'élève ou par l'élève s'il est majeur. L'inscription implique l'acceptation du présent règlement et le paiement des frais. Elle donne droit à une carte d'accès au restaurant scolaire. Cette carte, qui comporte la photographie de l'élève est strictement personnelle. Elle ne peut être prêtée ou échangée. **Elle est conservée par l'élève pendant toute sa scolarité au Lycée. La première carte est gratuite et son renouvellement coûte 3.00 €**

### 3.1. Fixation des tarifs

En application du décret n°2006-753 du 29 juin 2006 relatif aux prix de la restauration scolaire pour les élèves de l'enseignement public, le Conseil Régional de Bourgogne Franche Comté fixe les tarifs de restauration des élèves. Les autres tarifs sont fixés par le Conseil d'administration de l'établissement dans le respect du cadre réglementaire en vigueur.

### 3.2. Formules

Le Conseil d'administration choisi annuellement les modalités de tarification.

**La tarification annuelle au forfait pour les internes** sur une base **des jours réels** de fonctionnement se fait sur 3 périodes, en fonction des jours du calendrier :

1 <sup>ère</sup> : Rentrée – Vacances de Noël	2 <sup>ème</sup> : Janvier – Vacances de Printemps	3 <sup>ème</sup> : Avril – Fin d'année
---	--	--

**Repas à l'unité** : carte à la prestation alimentée d'un minimum de 5 repas. Cette carte d'accès au restaurant scolaire est obligatoire à chaque passage, elle doit obligatoirement être alimentée lors du passage à la restauration.

### 3.3. Modalités de paiement

A l'inscription, il est demandé une alimentation de 15 repas pour la carte à la prestation.

Pour les élèves internes, un avis détaillé est envoyé aux familles avec le décompte à payer à la fin de chaque trimestre. Pour tout paiement échelonné, une demande doit être faite par écrite auprès de l'Agent Comptable. En cas de défaut de paiement, s'en suivront 1 lettre de rappel, 1 avis avant poursuite, 1 recouvrement par voie d'huissier

## 4. REMISES D'ORDRE

La remise d'ordre est une remise sur le montant des frais scolaires de pension (internat) qui peut être accordée à un élève quittant l'établissement ou étant momentanément absent. Ces remises peuvent être accordées de plein droit ou sous condition :

### 4.1. Remises d'ordre accordées de plein droit (pour les événements de plus de 1 jour)

- Fermeture du service de restauration pour cas de force majeure.
- Elèves renvoyés par mesures disciplinaires pour une durée de plus de 3 de jours.
- Stage en entreprise, voyages scolaires ou sorties pédagogiques.

### 4.2. Remises d'ordre accordées sous conditions à la demande de la famille

- Absence de l'établissement ou au service de restauration de plus de **5 jours** consécutifs, non compris les congés, pour un motif dûment motivé (maladie notamment).

### 4.3. Remises de principe *En application du décret n°63-629 du 26 juin 1963.*

La présence simultanée, en qualité de pensionnaires ou de demi-pensionnaires, de plus de deux enfants de la même famille (frères et sœurs), dans un ou plusieurs établissements publics d'enseignement du second degré donne lieu pour chacun d'eux à une réduction du tarif applicable à la part des rétributions scolaires (prestation ou pension). La remise de principe est fixée à : 20 % pour trois enfants, 30 % pour quatre enfants, 40 % pour cinq enfants. Les enfants à partir du sixième sont admis gratuitement.

## 5. AIDE A LA RESTAURATION DU CONSEIL REGIONAL DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE

Cette aide unique annuelle est une mesure de soutien au pouvoir d'achat des familles. Elle est attribuée, sous critères sociaux, aux lycéens inscrits pour la totalité de l'année scolaire (internat) ou ayant pris au moins 50 déjeuners au cours de l'année civile. Les lycéens prenant occasionnellement leur repas à la demi-pension sont exclus du dispositif.

## 6. ALLERGIES ALIMENTAIRES ET CONTRAINTES ALIMENTAIRES MEDICALES

Toute contrainte alimentaire médicale peut éventuellement faire l'objet d'un PAI – Projet d'Accueil Individualisé (circulaire n°2003-135 du 8 septembre 2003).

Pour chaque élève concerné, les modalités sont à définir avec le médecin scolaire, l'infirmière et la famille.

Le chef d'établissement se réserve le droit d'accepter ou non l'élève au restaurant scolaire en fonction des contraintes de service et des capacités de l'EPL à répondre dans des conditions de sécurité suffisantes à la demande.

Chenôve, le

**Le Chef d'établissement**