



## **RÈGLEMENT INTÉRIEUR DU RESTAURANT SCOLAIRE**

Le présent règlement régit le fonctionnement du restaurant scolaire de Rebréchien. Il est complété par une charte du savoir vivre et du respect mutuel **à lire et à signer en page 3**, qui est également affichée au restaurant.

### **FONCTIONNEMENT**

Les repas sont confectionnés dans les conditions d'équilibre alimentaire et d'hygiène exigées par la réglementation. Pour respecter la réglementation en matière d'hygiène, il est interdit d'apporter de la nourriture dans les locaux du restaurant scolaire.

Pour le premier service, les enfants de maternelle sont accueillis à partir de 11h45 et laissent la place aux élèves des autres classes pour le deuxième service à 12h25.

**Les élèves de maternelle doivent apporter une serviette de table pour la semaine, marquée à leur nom.**

### **TARIFS 2023/2024**

Le prix du repas est déterminé chaque année par une délibération du Conseil Municipal de la commune.

Au début de chaque mois, la facture du mois échu est envoyée à votre domicile. Le paiement s'effectue selon les modalités rappelées sur les factures.

En cas de difficultés financières pour régler votre facture, vous pouvez contacter le Centre Communal d'Action Sociale au secrétariat de la Mairie.

Repas 1 <sup>er</sup> enfant : 3.75 €	Repas 2 <sup>ème</sup> enfant : 3.57 €	Repas 3 <sup>ème</sup> enfant : 3.41 €
Repas adulte : 5.60 €		

### **INFORMATIONS UTILES**

#### ➤ **Absence des enfants**

En l'absence prévue ou imprévue de votre enfant prévenir la mairie par mail : [secretariat@rebrechien.fr](mailto:secretariat@rebrechien.fr) **et** l'école au 02-38-65-61-37 le matin même.

#### ➤ **Absence d'un enseignant**

Le repas n'est pas facturé, que l'enseignant soit absent la journée complète ou la demi-journée seulement (dans le cas où le repas n'est pas pris).

#### ➤ **Planning de présence**

Un pointage journalier des présences est réalisé par les agents du service et est transmis au secrétariat en fin de mois pour facturation mensuelle.

**Tout changement de planning de présence doit être signalé par écrit à la mairie au plus tard le 20 du mois précédent.**

### **SANTÉ/ACCIDENT**

Le personnel du restaurant n'est pas autorisé à administrer des médicaments ou des soins particuliers courants.

**Tout risque d'allergie connu doit être signalé (PAI et/ou certificat médical à l'appui).**

**En cas d'incident bénin**, le responsable désigné par la famille est prévenu par téléphone. La directrice de l'école est informée.

**En cas d'évènement grave**, accidentel ou non, mettant en péril ou compromettant la santé de l'enfant, le personnel du restaurant confie l'enfant aux pompiers pour être conduit au Centre Hospitalier. Le responsable légal est immédiatement informé. A cet effet, il doit toujours fournir des coordonnées téléphoniques à jour pour être joint entre 11h45 et 13h30.

La direction de l'école est informée sans délai de l'hospitalisation de l'élève par les surveillants ou la mairie.

En cas d'incident, le personnel se réfère au dossier « Fiche sanitaire et Renseignements » rempli par les parents et joindront les responsables légaux détenteurs de l'autorité parentale dans l'ordre inscrit sur la fiche.

Pour tout renseignement complémentaire, contactez la mairie ([secretariat@rebrechien.fr](mailto:secretariat@rebrechien.fr) – 02.38.65.61.15)

# LE RESTAURANT SCOLAIRE DE REBRÉCHIEU

**Un lieu de partage, de convivialité et d'apprentissage**



Le restaurant scolaire de l'école de Rebréchien fonctionne sur le mode de la **Production Culinaire** depuis plus de 25 ans : c'est-à-dire que nos agents sont aux commandes de la préparation des repas.

Nos professionnelles maîtrisent les recettes de base, les principes de cuisson et de conservation des aliments selon des normes strictes d'hygiène et de sécurité.

Notre responsable de production culinaire, Madame Claudie CAMUS conçoit tous les menus en respectant la loi **EGALIM** : menus bios, menus végétariens, circuits courts...

Le restaurant de Rebréchien c'est du « **fait-maison** » et du « **frais** ».

Notre équipe en cuisine composée de Claudie, Hélène et Betty, s'affaire chaque jour à composer un menu équilibré, réalisé avec des **produits saisonniers**.

Elles s'engagent dans l'éveil des enfants **aux saveurs**.

L'équipe encadrante de service et de surveillance : Claire, Emma, Fatima, Madeline, Maryse, Valérie, participent à **l'éducation au goût et à la nutrition**.

Claudie CAMUS et son équipe s'engagent aussi dans la limitation des déchets produits et du **gaspillage** alimentaire (pesée, statistiques, composteur...)

**Notre équipe fait le maximum pour accueillir vos enfants dans les meilleures conditions de convivialité, d'hygiène et de sécurité.**



## Notre personnel est formé

« *Plan de maîtrise sanitaire* »

« *Atelier culinaire sur l'élaboration et la création de menus végétariens* »

« *Exercice d'une autorité bienveillante auprès des enfants de 3 à 12 ans* »  
(non exhaustif)



# CHARTRE DE LA VIE AU RESTAURANT SCOLAIRE

## Savoir vivre et respect mutuel

(un par élève)

Le restaurant scolaire,

C'est pour toi l'occasion :

- D'apprendre à vivre en collectivité
- De découvrir de nouvelles saveurs

C'est aussi pour toi, après le repas, un moment privilégié pour :

- Discuter avec tes copains,
- Jouer avec eux.



Pour une meilleure participation de tous les enfants à l'ambiance générale du restaurant municipal, quelques consignes faciles à appliquer :

### Avant le repas :

- Je vais aux toilettes, je me lave les mains,
- Je m'installe à la place qui me revient et j'attends que tous mes camarades soient installés avant de toucher à la nourriture.

### Pendant le repas :

- Je me tiens bien à table,
- Je goûte à tout,
- Je ne joue pas avec la nourriture,
- Je ne crie pas, je ne me lève pas sans raison,
- Je respecte le personnel de service et mes camarades
- Je range mon couvert et je sors de table en silence, sans courir, après autorisation du personnel



### Pendant la pause méridienne :

- Je joue sans brutalité,
- Je respecte les consignes de sécurité données par le personnel
- Je me mets en rang quand on me le demande, après avoir ramassé mes affaires.



### Si je ne respecte pas ces règles

Si je ne respecte pas l'une de ces règles **pendant toute l'année scolaire**, voici les sanctions qui peuvent être prises :

- Réprimandes verbales
- Punitives écrites
- Croix avec indication du motif

### Au bout de :

- 5 croix, un courrier sera envoyé à tes parents.
- 9 croix, tes parents seront convoqués à la Mairie afin de leur expliquer ton comportement.
- 12 croix, tu seras exclu deux jours du restaurant scolaire.



à compléter, à signer, à remettre à l'école

Je soussigné, le(s) responsable(s) de l'élève .....

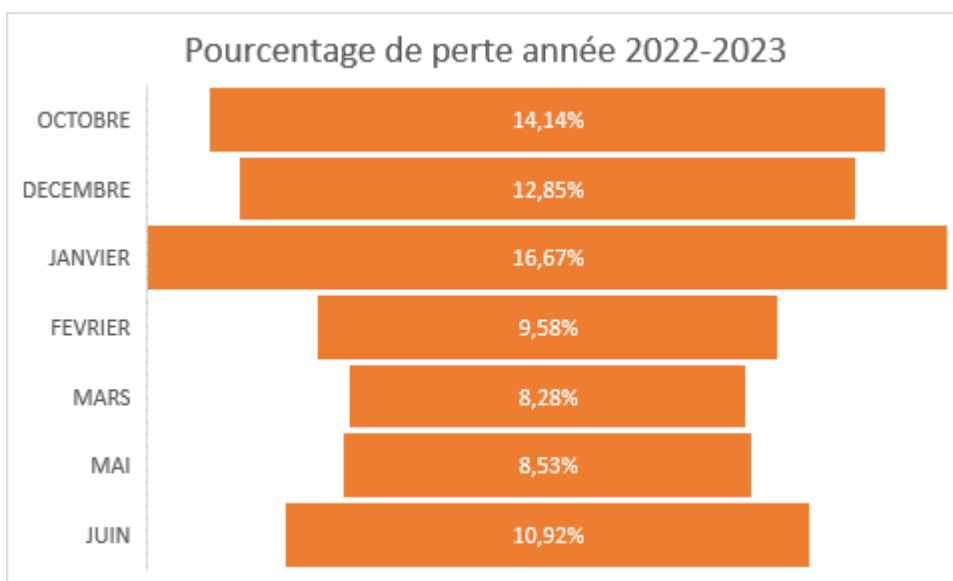
Déclare(nt) avoir pris connaissance du règlement et de la Charte du Restaurant scolaire.

Fait à REBRÉCHIEN, le .....

Signature des parents :

Signature de l'élève :

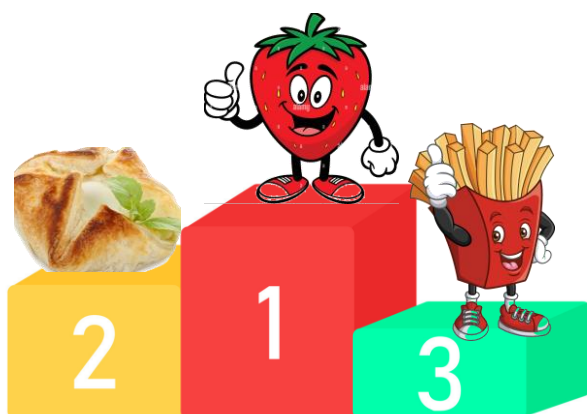
# LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE 2022-2023



\* selon les pesées réalisées tout au long de l'année sur les menus « classiques », « bio », « végétariens »

## Le Trio Gagnant

Fraises, Feuilletés de fromage, Frites



Moins de 0.50% de restes

## Les Derniers du Classement

Quinoa et julienne de légumes, Cabillaud provençal et courgettes, potage de légumes.



Plus de 32% de restes

