



COMMUNE DE LA GRIGNONNAIS

REGLEMENT INTERIEUR DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

La restauration scolaire de notre commune était gérée depuis 1987 par La Grignotte, une association de bénévoles parents d'élèves des écoles St Michel et des Marronniers. Suite à la demande des membres de cette association, et après avoir soutenu et encouragée l'association, la mairie prend en charge ce service de restauration scolaire à partir de la rentrée scolaire 2020-2021.

La municipalisation de ce service induit des modifications obligatoires. Néanmoins, la mairie souhaite préserver l'éthique instaurée précédemment.

Article 1 : Objectifs

Ce temps de déjeuner doit dépasser le stade strictement alimentaire et être, au même titre que les autres moments de la journée, **un temps d'éducation**.

Ainsi, un repas « cuisine du monde » est proposé chaque mois pour faire découvrir aux enfants, de façon ludique, de nouvelles saveurs et rythmer l'année.

Et depuis novembre 2019, un repas végétarien est proposé par semaine (comme la loi "alimentation" le prévoit), en veillant bien sûr à ce que ce repas soit aussi riche en protéines qu'un repas à base de viande.

Le personnel sera attentif aux besoins des enfants, à proposer des portions adaptées à chacun, à apprendre aux enfants à respecter la nourriture et dans la mesure du possible, à goûter à tout.

Le chef cuisinier continuera de veiller à des approvisionnements sains, majoritairement bio et locaux, à une préparation qui respecte le goût et la saveur des aliments.

La coopération de tous, enfants, parents, personnels, est indispensable pour faire de la restauration scolaire de nos enfants un moment qualitatif quotidien.

Article 2 : Organisation

L'équipe du restaurant scolaire prépare **en moyenne 190 repas par jour en 2 services**. Les locaux respectent les normes en vigueur et sont régulièrement inspectés par les services vétérinaires.

Les menus, mis à jour chaque mois, la fiche de renseignement et la fiche d'inscription trimestrielle sont consultables sur le site de la mairie. Les menus sont affichés dans les classes et, sur inscription, une photocopie ou un mail seront remis aux familles qui le souhaitent. Les menus peuvent subir quelques modifications pour des raisons d'approvisionnement saisonnier.

"L'équipe cuisine" met l'accent sur la qualité des produits et sur la proximité de l'approvisionnement, afin de préparer, sur place, des menus variés et équilibrés.

Les enfants des écoles inscrits pour le service de restauration sont pris en charge par le personnel municipal à la porte des écoles.

Article 3 : Vie collective

Les enfants (à partir du CP) sont mis à contribution pendant le temps du repas pour participer à différentes missions, comme remplir le pichet d'eau lorsqu'il est vide, empiler la vaisselle en bout de table, débarrasser, mais aussi veiller au partage et au bon déroulement du repas. Des cartes ont été mises en place avec pour chacune un rôle, une carte est distribuée à chaque enfant au hasard en début de repas pour permettre une meilleure répartition des rôles.

De plus, afin de permettre aux enfants de déjeuner dans un espace le plus serein possible, les règles de vie sont définies avec la participation des enfants en début d'année scolaire. Celles-ci impliquent que les enfants sont tenus de respecter l'ensemble des personnes fréquentant la structure (l'enfant lui-même, les autres enfants, l'équipe d'encadrement, les autres parents, le personnel d'entretien des locaux) mais aussi la nourriture et le matériel.

En cas de non-respect de ces règles élémentaires, la collectivité provoquera une prise de contact direct entre la famille concernée et le responsable du service de restauration scolaire (en lien avec la direction des écoles si nécessaire) par e-mail ou téléphone selon les situations.

Si la situation le requiert, une convocation des parents de l'élève en mairie pourra suivre, pourront y être conviés le responsable du restaurant scolaire et, le cas échéant, la direction des écoles.

Cet **apprentissage de la vie collective** est fondamental et nécessite la collaboration de tous.

Afin que chacun puisse vivre au mieux le temps de la pause méridienne, le respect des règles de vie doit être recherché et évidemment le respect de soi, des autres, du repas, des locaux et du matériel.

Respect de soi et des autres :

- Marcher sur les trajets et à l'intérieur (ne pas courir, se bousculer,...)
- Parler doucement
- Partager la nourriture à sa table
- Aider à débarrasser et à nettoyer à sa table
- Être poli avec les autres enfants et les adultes

Respect du repas :

- Goûter à tout avant de dire que je n'aime pas
- Manger tout ce que j'ai mis dans mon assiette
- Ne pas jouer avec la nourriture et l'eau

Respect des locaux et du matériel :

- Ne pas détériorer volontairement le mobilier ou la vaisselle
- Jeter mes déchets dans les poubelles
- Ne pas gaspiller l'eau, le savon et le papier quand je me lave les mains

En cas de non-respect de ces règles de vie, le personnel assurant la gestion de la pause méridienne sera amené à appliquer des sanctions suivant les âges et une graduation. Les parents seront tenus informés de ces mesures qui devraient, bien entendu, rester à la marge.

Niveau 1 : avertissements oraux :

- Maternelles : 6
- GS/CP au CE2 : 4
- CM : 2

Niveau 2 : mise à l'écart :

- De 1 à 4 jours suivant l'importance du comportement irrespectueux

Niveau 3 : explications de la situation par écrit à faire signer par les parents :

- Petits : par un dessin
- Grands : par un écrit

Niveau 4 : rendez-vous avec les parents :

- Tous niveaux

Niveau 5 : exclusion temporaire :

- 1 à 4 jours selon la situation

Dans le cadre de la continuité pédagogique, un suivi de la situation pourra être fait avec le directeur de l'école.

A tout moment et même si c'est juste pour s'assurer que tout va bien ou pour répondre à une inquiétude, les parents peuvent contacter par sms ou par mail :

- le responsable de la cour et trajets **tel : 07 57 50 88 19**
periscolaire@lagrigonnais.fr
- le responsable de la partie restauration scolaire **tel 07 57 48 11 33**
restaurant.scolaire@lagrigonnais.fr

Article 4 : Qualité et origine des produits cuisinés

Le menu est constitué de **produits de saison et majoritairement de produits frais et locaux.**

L'approvisionnement est aujourd'hui composé d'environ 90 % de produits locaux (région Pays de la Loire et Bretagne) et de 70 % de produits issus de l'agriculture biologique. Dans la mesure du possible, l'approvisionnement se fait chez nos producteurs et artisans les plus proches :

- Les produits laitiers (yaourts, crèmes dessert, fromages blancs, fromages) :
Gaec de la Chesnaie à VAY – labellisé **BIO**
- Les viandes locales (bœuf, veau, porc, mouton, agneau) :
De la Terre à l'assiette à PUCEUL – offre **BIO** quand elle est disponible
- Les charcuteries (saucisses, rillettes, jambon...) :
Charcuterie Cossard à LA GRIGONNAIS
- Les légumes :
Barakabio à LA GRIGONNAIS – labellisé **BIO**
- Les œufs :
La ferme du champ Bellin à VAY – labellisé **BIO**
- Les poissons (poissons sauvages ou d'élevages de saison – pêche durable) :
CAP Marée à NANTES
- Les fruits locaux (pommes, poires, raisins, prunes) :
Les vergers de la Grigonnais à LA GRIGONNAIS – labellisé **BIO**
- Les fruits (origine France – Espagne – Italie – sauf fruits tropicaux) :
Fruidis à NANTES – offre **BIO**
- Le pain :
Boulangerie Guitteny à LA GRIGONNAIS
- Les produits d'épicerie (pâtes, céréales, légumineuses, farines, huiles, chocolat...) :
Manger bio 44 en partenariat avec Biocoop restauration à NANTES – labellisé **BIO**

Nous fonctionnons aussi occasionnellement avec :

- Super U (dépannage en épicerie – offre **BIO** quand disponible) – Grand-Fougeray
- Ferme de la Bregeonnerie (dinde) – Nort sur Erdre
- SDA volailles (poulet – offre **BIO**) – Ancenis
- Arcadie (aromates et épices – labellisé **BIO**) - Méjannes-lès-Alès
- DS restauration (surgelés : glaces, feuilletage) – Châteaubourg

Article 5 : Allergies

Toute allergie, contre-indication médicale ou alimentaire doit **impérativement être signalée au service de restauration scolaire.**

Pour certaines allergies ou situations exceptionnelles, les parents peuvent contacter le service "restauration scolaire" pour qu'ils puissent apporter le repas de leur enfant préparé par leur soin, facturé sous le nom de "panier" à 2.30 € (ce qui correspond aux charges de fonctionnement).

Le personnel de la cantine n'est pas en droit de donner des médicaments sauf si un PAI (Protocole d'Accueil Individualisé) est établi. Aucun médicament ne doit-être donné ou laissé aux enfants fréquentant le restaurant scolaire. Aucun médicament n'est anodin et des échanges entre les enfants pourraient avoir de graves conséquences. Pensez à signaler à votre médecin traitant que votre enfant déjeune au restaurant scolaire. Il pourra ainsi adapter son traitement et proposer par exemple des médicaments à prendre uniquement matin et soir.

Article 6 : Inscriptions

Le dossier d'inscription est à remettre pour le 15 juillet au plus tard. Au cas où cela ne vous serait pas possible, merci de contacter la mairie.

L'inscription est faite pour l'année scolaire entière. La remise du formulaire d'inscription fait foi.

L'inscription ne sera validée qu'après transmission du dossier complet.

L'inscription au restaurant scolaire vaut acceptation du présent règlement par les enfants et les parents.

Article 7 : Tarification

Les tarifs journaliers sont

- 1 repas enfant : 3.70 €
- 1 repas adulte à emporter : 6.70€ (élus, personnels des 2 écoles et communaux)
- 1 repas adulte sur place : 10€ (repas bimensuel des aînés)
- 1 repas apporté pris sur place : 2.30€ (frais de fonctionnement du service)
- 1 repas enfant inscrit hors délais : 5 €
- 1 repas enfant désinscrit hors délais : 3.70€

Article 8 : Facturation

Les factures sont établies par les services de la mairie au début du mois suivant.

Ces factures sont ensuite transmises au Centre des Finances Publiques de Nort-sur-Erdre pour être prises en charge puis envoyées aux familles.

Le paiement devra intervenir à la réception de la facture.

Le règlement peut se faire par prélèvement bancaire ou par chèque auprès du Centre des Finances Publiques de Nort-sur-Erdre.

Article 9 : Difficultés de paiement

Seul le responsable du Centre des Finances Publiques de Nort-sur-Erdre est habilité pour accorder des délais de paiement, effectuer des relances ou diligenter des poursuites en cas de non-paiement.

Article 10 : Absences

- Absence pour maladie prévenue avant 8h par sms : le repas ne sera pas facturé.
- Absence sans justification particulière **prévenue 7 jours minimum avant** par sms, le repas ne sera pas facturé.
- Modification de planning, inscription/désinscription, en cours d'année, prévenue dès que possible et au plus tard, par sms :
 - Le lundi avant 22h : pour le jeudi et vendredi suivant
 - Le jeudi avant 22h : pour le lundi et mardi suivant.

En cas de non-respect de ces délais, les tarifs seront appliqués selon l'article 7 du présent règlement.

Dans les 3 cas ci-dessus, les contacts sont uniquement par sms au

07 57 50 88 19 ou par mail à periscolaire@lagrigonnais.fr

- Si grève ou sortie, le repas n'est pas facturé. Il n'est pas nécessaire de prévenir.

Article 11 : Contacts

Pour un sujet concernant le temps passé :

- En salle de restauration : restaurant.scolaire@lagrigonnais.fr
- Sur le trajet ou la cour : periscolaire@lagrigonnais.fr

Pour un sujet concernant :

- La facturation et/ou le règlement des factures : periscolaire@lagrigonnais.fr

Article 12 : Durée

Le règlement est applicable dès sa publication et jusqu'à modification ultérieure. Il pourra être adapté selon les dispositions réglementaires en vigueur, le cas échéant.

Règlement mis à jour le 11 Mai 2021

A La Grigonnais, le 28 mai 2021

Par délégation du Maire

Lydia LEBASTARD

L'adjointe déléguée aux affaires scolaires



