



MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE



# REGLEMENT INTERIEUR DU SERVICE DE RESTAURATION

*Annexe au règlement intérieur du lycée*

Lycée Le Castel Conseil d'administration du 3 juillet 2017

## Accueil

### 1-Jours d'ouverture

Le service de restauration est ouvert du lundi matin au vendredi midi, en période scolaire à l'exception des périodes officielles de congés scolaires et des jours fériés fixés chaque année par arrêté ministériel.

### 2-Horaires d'accès au self

Matin : 7h15 – 7h45

Midi : 11h30 – 13h15

Soir : 18h30 – 19h15

### 3-Modalités d'accès

L'entrée au self s'effectue par l'entrée principale du bâtiment 4.

Chaque usager doit passer son badge dans le lecteur de la borne qui délivre le plateau.

Les commensaux peuvent utiliser leur badge deux fois au cours d'un même repas pour inviter un autre commensal au même tarif.

C'est également possible pour les élèves, sauf :

- pour les internes,
- avis contraire du responsable légal pour les élèves,
- si le compte est alimenté par des aides sociales,
- en cas de prise en charge des frais de restauration par un organisme social.

*Passage prioritaire : la vie scolaire délivre les cartes « prioritaires » en fonction des emplois du temps. Elles permettent d'accéder à la voie prioritaire d'accès au self. Elles doivent être présentées aux personnels de vie scolaire avant l'accès au self.*

### 4-Repas

Composition type du plateau :

Le matin : boisson chaude au choix, jus de fruit, yaourt, fruit, pain, beurre, confiture ou miel, céréales, viennoiserie un jour par semaine

Le midi : une entrée, le plat principal, un fromage, un dessert et/ou un fruit,

Le soir : une entrée, le plat principal, un fromage, un dessert et/ou un fruit

L'accompagnement au plat principal est à la demande.

Pain : deux morceaux puis possibilité de se resservir.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons d'approvisionnement, d'effectifs,...

Le lycée adhère à des groupements d'achats locaux et est lui-même porteur du groupement Produits laitiers et ovo produits pour 45 lycées et collèges de Côte d'Or. Les cuisiniers utilisent en priorité des produits frais ou congelés crus. Les repas sont élaborés sur place le jour même et respectent les recommandations du GEMRCN relatives à l'équilibre alimentaire.

L'introduction de nourriture dans l'enceinte du restaurant scolaire est strictement interdite (barquette personnelle, sandwich, boisson...).

## Inscription, tarification, paiement

L'inscription au service de restauration est facultative. Elle est réalisée par le représentant légal de l'élève. L'inscription implique l'acceptation du règlement et le paiement des frais.

### 1-Fixation des tarifs

Le Conseil Régional de Bourgogne Franche Comté fixe les tarifs de restauration applicable aux élèves, aux commensaux et hôtes de passages. L'établissement fixe les autres tarifs.

### 2-Choix de formule

La formule retenue par le Conseil d'administration est à la prestation (repas à l'unité).

### 3-Modalités de paiement

Le 1er badge est confié gratuitement et est valable pour la durée de présence dans l'établissement.

Tout renouvellement, pour perte, dégradation du support est payant (5 € en 2017). Toute perte doit être immédiatement signalée à l'intendance pour éviter un usage frauduleux du compte « demi-pension ».

Un chèque de 41,50 € (10 repas, tarif 2017), joint à la fiche financière, est demandé à l'inscription ou la réinscription. Il sert à alimenter le compte « demi-pension ».

En cours d'année, le montant minimum destiné à approvisionner le compte est de 41,50 € : par chèque, espèces ou paiement en ligne via l'espace famille (code et identifiant donnés à la rentrée ou sur simple demande en cours d'année).

## Aides sociales

### 1-Fonds sociaux

Le Fonds Social Lycéen peut être sollicité par les familles des élèves du lycée (hors étudiants). Le dossier est à retirer auprès du service social du lycée. Il est instruit de manière anonyme en commission trimestrielle présidée par le Chef d'Etablissement qui notifie la décision aux familles. A titre exceptionnel, une aide d'urgence peut être accordée en cours d'année.

### 2-Caisse de solidarité

Une caisse de solidarité est mise en place pour tous les élèves. Pour les étudiants, cette aide est complémentaire à l'action sociale des services du CROUS qui doit toujours être privilégiée. Les demandes d'aide au titre de la caisse de solidarité sont instruites et examinées dans les mêmes conditions que le Fonds Social Lycéen. Cette caisse est alimentée par les dons des familles, des personnels.

### 3-Bourses nationales

Afin d'éviter aux familles boursières de faire l'avance des frais de restauration scolaire, l'établissement peut affecter le montant des bourses nationales sur le compte de l'élève.

### 4-Aide à la restauration du Conseil Régional de Bourgogne Franche Comté

Le Conseil Régional de Bourgogne Franche Comté peut allouer une aide forfaitaire et annuelle. Les conditions de l'obtention de cette aide sont connues au cours du premier trimestre. Les étudiants sont exclus de ce dispositif.

## Allergies et régimes alimentaires

Toute contrainte alimentaire médicale peut faire l'objet d'un PAI (Projet d'Accueil Individualisé) à l'initiative du médecin scolaire en concertation avec les services concernés.

## Discipline

### 1-Dégradations

Toute dégradation volontaire constatée sera facturée aux responsables légaux des élèves auteurs des faits. Le montant facturé correspond au coût du remplacement.

### 2-Comportement

Le règlement intérieur du lycée est applicable au sein du service de restauration.

## Eco-responsabilité

L'équipe de cuisine est engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le tri sélectif est mis en place au niveau de la préparation des repas, il intègre une plateforme de compostage pour les épluchures de légumes et de fruits.

Le traitement des déchets alimentaires est réalisé au sein de déshydrateurs installés au niveau des plonges. Les restes alimentaires sont transformés en poudre qui est ensuite collectée pour être valorisée.

Le développement des achats locaux et/ou bio fait partie des objectifs de la restauration scolaire.