

## NOTE D'INFORMATION

### L'organisation de la restauration scolaire.

Depuis la loi du 13 août 2004 le département une compétence générale en matière de restauration scolaire.

Il lui revient notamment :

- De fixer les tarifs de restauration et d'hébergement
- D'équiper et d'organiser les services de restauration
- De veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

La restauration est assurée **par les cuisines centrales du département pour les collèges.**

Nous dépendons de la cuisine centrale du **Collège Achille GRONDIN** qui nous livre les repas en liaison froide (Consommation à J+1 avec stockage en chambre froide). L'équipe de restauration du Collège effectue la « Remise en température » et le service aux usagers.

### Comment sont élaborés les menus ?

Les déjeuners servis dans le cadre de la restauration scolaire comprennent nécessairement

- Un plat protidique (plat à base de viandes, poissons, œufs, abats, fromage ou protéines végétales)
- Une garniture
- Un produit laitier (apports en calcium)
- Et, au choix, une entrée et /ou un dessert

Plusieurs décrets et arrêtés, **dont le plus récent du Préfet de la Réunion date du 13 avril 2013**, fixent les règles de la restauration.

Notamment :

- Les fréquences de présentation des plats (sur la base de 20 repas successifs)
- La taille des portions servis aux consommateurs
- Le service de l'eau (Sans restriction), du pain (quantité adapté en fonction de la quantité de légumes secs, féculents ou céréales servie) ; du sel et des sauces (pas en libre accès et servis en fonction des plats)

Les objectifs visés (dont notamment l'augmentation de la consommation des fruits et légumes et la limitation de la fréquence des plats trop gras, trop sucrés ou trop salés) constituent un enjeu majeur pour la Réunion compte tenu de la montée inquiétante du surpoids et de l'obésité dès le plus jeune âge.

**L'éveil des plus jeunes au goût est essentiel, car il conditionne les habitudes alimentaires de l'adulte.**

Si l'alimentation est une composante essentielle de l'état de santé, elle doit aussi contribuer au bien-être et au plaisir du convive. Il convient de ne pas négliger cette seconde dimension de l'alimentation

Cependant, le repas du midi pris au collège ne peut à lui seul assurer l'équilibre alimentaire des enfants et le complément doit leurs être apporté par les repas pris à la maison et **notamment le petit déjeuner qui doit être copieux.**

### **LES DEMI-PENSIONS : Début le mardi 26 août 2014**

- 600 repas sont servis tous les midis par une équipe de 6 agents
- 4 Repas : Lundi - Mardi - Jeudi - Vendredi

**L'accès au réfectoire se fait à l'aide d'une carte magnétique remise en début d'année à chaque demi-pensionnaire. Cette carte est à conserver jusqu'en troisième ; en cas de perte ou de dégradation, l'élève doit obligatoirement venir remplacer sa carte en s'acquittant de la somme de 3.40 € + mot des parents.**

Le règlement intérieur du service de restauration est disponible au service de Gestion ou sur le site internet du Collège : <http://portail.college-adamdevilliers.re/wordpress/administration/demi-pension/>

## **TARIFS :**

Les frais de demi-pension sont forfaitaires et payables d'avance, c'est à dire en début de trimestre. Une facture vous sera remise par l'intermédiaire de votre enfant.

Les tarifs sont fixés par le Conseil Général et présentés au Conseil d'administration en octobre/novembre de chaque année.

Le tarif du **1<sup>er</sup> Trimestre 2014/2015**, (Août-Déc. 60/140) : **199,80 €** (3.33 €le repas) et le tarif repas élève à l'unité à **3.45 €**

- **Aide de la CAF 1.94 €** par rationnaire et par jour.
- **Bourse du Collège : Retour du dossier avant le vendredi 12 septembre 2014**

**Les dossiers seront remis par le professeur principal.**

➤ <b>TX 1 : 81.69 €</b>	→	<b>27.23 € Trimestre</b>
➤ <b>TX 2 : 226.35 €</b>	→	<b>75.45 € Trimestre</b>
➤ <b>TX 3 : 353.49 €</b>	→	<b>117.83 € Trimestre</b>

## **LE PAIEMENT :**

S'effectue soit par chèque bancaire.

soit en espèces (**solution à éviter**), un reçu est obligatoirement délivré.

## **A l'ordre du Collège E. Adam de VILLIERS**

En cas de PB contacter Monsieur Jean-François YVART au secrétariat de gestion

## **LA REMISE D'ORDRE :**

Lorsqu'au cours d'un trimestre, la restauration n'est pas assurée, lorsqu'un élève est absent pendant **huit jours consécutifs**, sans interruption (Art 6 du règlement du service de restauration) la famille peut demander une réduction, sur le montant des frais à verser. (Présentation d'un certificat médical)

## **LA REMISE DE PRINCIPE :**

Pour une famille de 3 enfants, ou plus, scolarisés en Collège ou en Lycée (public), une remise est accordée à condition que chaque enfant paie tout ou partie des frais de cantine. Les familles doivent signaler en début d'année scolaire, les établissements fréquentés par les autres enfants. (Fournir un certificat de scolarité)

- **20 % pour 3 enfants**
- **30 % pour 4 enfants**

Cette remise n'est accordée que sur les sommes restant dues par la famille après déduction des éventuelles remises d'ordres, de la bourse et de la PARS.

## **FONDS SOCIAUX : Fonds social des cantines et fonds social collégien**

Aides aux familles permettant de faire face aux frais de demi-pensions, de sorties scolaires, de fournitures de bureau, de matériel etc.

En cas de besoins contacter l'assistante sociale du Collège (Mme BAUDU Stéphan)

**En cas de perte du carnet de liaison : 2.40 €**

**Livre et manuel scolaire : Prix coutant de remplacement**

**Matériel et installation : Prix coûtant de réparation ou de remplacement**