



GUIDE PRATIQUE



DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Commune de Morne-à-l'eau

Caisse des écoles

Rue Girard

0590 24 38 70

caissedesecoles@mornealeau.fr

Direction de l'Éducation et Temps Libre

Rue Girard

0590 24 71 33

educationettempslibre@mornealeau.fr



Pour la municipalité, c'est toujours un nouveau défi à relever, celui de la réussite éducative des jeunes Mornaliens.

Elle demande chaque année beaucoup de volonté, en particulier des services municipaux dont je tiens ici à souligner la qualité du travail.

*Il a fallu créer les conditions politiques de ce succès en ayant à l'esprit une seule devise : **viser l'excellence par une gestion rigoureuse dans l'intérêt des jeunes rationnaires et de leurs familles.***

La Municipalité est heureuse de vous adresser le guide de la restauration scolaire 2012-2013 qui a été travaillé en partenariat avec les services de la Direction de l'éducation et temps libre et de la Caisse des écoles.

Ce guide incite donc la Municipalité, constamment à rendre le meilleur service aux Mornaliens, en se montrant attentive au bien-être des enfants et à la qualité du temps de restauration.

Je suis donc un maire comblé, dont les adjoint et conseiller, Mme Arphexad et M. Mirre auront été aux avant-postes tout au long de l'actuelle mandature pour accompagner les managers et agents dans leur démarche inlassable pour améliorer la qualité du service rendu aux enfants et autres rationnaires.

D'ailleurs, nous ne soulignerons jamais assez que la signature de la Charte qualité de la restauration collective en présence du président d'AGORES France a été, juste avant la tenue de l'Assemblée Générale de la Caisse des écoles, un moment historique dans la vie de la restauration collective à Morne-à-l'Eau et une rupture avec les habitudes du passé.

Avec le soutien de la communauté scolaire, la vigilance des parents et leur concours, l'engagement sans faille des directeurs et directrices d'école, nous réussirons, j'en suis sûr, à atteindre nos objectifs.

Dans l'immédiat, je souhaite à chaque famille, chaque enfant de Morne-à-l'eau, une bonne rentrée, beaucoup de réussite... et bien sûr un bon appétit !

Pour nos enfants, tenons-nous par la main !

Le Maire

Jean-Claude LOMBION

Sommaire

Introduction.....p.4

Règlement intérieur.....p.5

Règles de vie.....p.9

Infos pratiques.....p.10

Conseils aux parents.....p.11

Introduction

La qualité de l'alimentation joue un rôle essentiel dans le développement, la santé, et plus largement le bien-être de nos enfants.

*Outre l'équilibre des menus et le caractère gustatif des produits, la sécurité et l'hygiène des repas sont bien évidemment primordiaux. Chaque jour, ce sont **plus de 1400 repas** que le service de restauration prépare et achemine vers 11 restaurants scolaires de la commune.*

Nous vous proposons la nouvelle édition du livret de restauration scolaire. Pour cette année 2012-2013 nous avons choisi de vous présenter différemment l'inscription à la restauration scolaire, un service, ouvert à tous les élèves des écoles maternelles et primaires de Morne-à-l'eau.

La coupure du midi est un moment particulier de la journée, que l'enfant placé sous la responsabilité des animateurs, doit pouvoir apprécier dans la détente.

La Direction de l'Education et Temps Libre et la Caisse des Ecoles ont mis en place plusieurs règles de vie qui complètent le règlement. Elles permettent à tous (enfants, parents, et agents) de s'accorder sur des principes simples.

Ce livret vise donc plusieurs objectifs :

- vous présenter ce service mais également répondre aux questions que vous, parents ou enfants, nous posez régulièrement,*
- vous présenter les règles que vous et votre enfant vous engagez à respecter en souscrivant aux services de la restauration scolaire.*

Règlement intérieur

Préambule :

Le présent règlement, a pour objet de définir les conditions de fréquentation des restaurants scolaires, par les élèves des écoles maternelles, élémentaires et primaires de la Commune de Morne-à-l'eau, les lundis, mardis, jeudis et vendredis pendant la période scolaire.

Article 1 : Inscription

L'inscription se fait au service de la Direction Education et Temps Libre à la rue Girard et ce, pour la durée de l'année scolaire.

Pour des raisons de sécurité et de responsabilité, la famille remplit obligatoirement un dossier d'admission même en cas de fréquentation exceptionnelle des restaurants scolaires.

Tout changement de situation au cours de l'année scolaire doit être signalé au service de la Direction Education et Temps Libre.

Lors de l'inscription au service, une carte sera attribuée gratuitement à chaque enfant.

Toute perte, vol ou détérioration de la carte doit être signalée au service de la Direction Education et Temps Libre. **Une nouvelle carte sera attribuée contre paiement.**

Article 2 : Fréquentation

La fréquentation du service peut être régulière (chaque jour de la semaine) ou exceptionnelle.

Pour des raisons de responsabilité et de sécurité, **tout enfant fréquentant exceptionnellement la restauration doit être impérativement inscrit** au service de la Direction Education et Temps Libre.

Article 3 : Horaires de fonctionnement

Le service de la restauration fonctionne de 11h30 à 13h25. Ces horaires se situent en dehors du temps obligatoire d'enseignement. Les enfants sont pris en charge par les animateurs pour toute la durée de l'interclasse.

Les familles ne sont pas autorisées à pénétrer dans les locaux de la restauration scolaire, sauf à l'occasion d'opérations « portes ouvertes » par le ou les directeurs d'écoles et l'autorité municipale.

Règlement intérieur

Article 4 : Paiement des repas

Les paiements se font selon le planning ci-dessous qui doit être respecté rigoureusement et donne lieu à une quittance sous forme de reçu fiscal numéroté.

Périodes	Début de paiement	Fin de paiement
SEPTEMBRE 2012	20 août	5 septembre 2012
OCTOBRE 2012	10 septembre	27 septembre 2012
NOVEMBRE 2012	10 octobre	31 octobre 2012
DECEMBRE 2012	12 novembre	29 novembre 2012
JANVIER 2013	2 décembre	14 décembre 2012
FEVRIER 2013	15 janvier	31 janvier 2013
MARS 2013	11 février	28 février 2013
AVRIL 2013	12 mars	28 mars 2013
MAI 2013	15 avril	30 avril 2013
JUIN 2013	13 mai	30 mai 2013

En cas de d'absence de l'enfant au-delà de ces 8 jours consécutifs d'école (soit 2 semaines calendaires), sous présentation d'un certificat médical, l'application d'un demi-tarif est possible.

Les paiements par numéraires, chèques et carte bancaire sont acceptés.

Article 5 : Retard de paiement

Dès lors qu'un compte fait apparaître un solde négatif, un courrier de relance est adressé au responsable de la famille. **Le délai de régularisation de ce compte est de 9 jours à compter de la date de réception du courrier.** Au-delà de ce délai, et à défaut de paiement auprès des bureaux de la Caisse des Ecoles, un titre de recette sera émis par la régie, pour recouvrement par le TRESOR PUBLIC.

Ainsi, à compter de l'émission du titre de recette, le paiement de ce dernier est à effectuer exclusivement auprès de la Trésorerie de la circonscription.

Règlement intérieur

La Direction de l'Éducation et Temps Libre et Caisse des Ecoles se réservent le droit d'une part, de ne plus accueillir les enfants des familles dont les incidents de paiement seraient trop fréquents et d'autre part, de refuser toute nouvelle inscription si le compte famille présente un solde négatif non régularisé au 30 juin de l'année scolaire de référence.

Article 7 : Menus

Les menus élaborés par le service de la Caisse des Ecoles sont affichés à l'école et dans les restaurants scolaires. Ils peuvent également être envoyés par mail aux parents désirant bénéficier de ce service.

Le service de la restauration scolaire se réserve le droit de servir un repas différent du menu initialement prévu aux enfants en raison d'évènements imprévus (défaut de livraison d'un fournisseur, panne, grève,...).

Un menu de substitution est prévu pour les enfants dont la confession religieuse implique certains choix alimentaires. Les familles souhaitant bénéficier de cette prestation différenciée doivent impérativement faire connaître leur choix au moment de l'inscription pour l'année.

Article 8 : Enfants allergiques

Les enfants allergiques se verront proposer un plateau repas, différent du menu servi aux autres enfants, sous réserve de présenter un **certificat délivré impérativement par un médecin allergologue**, à l'inscription de l'enfant à la restauration scolaire .

Aucun enfant allergique ne pourra être pris en charge par le service de la restauration sans ce certificat.

En cas d'allergies multiples, une concertation avec le service de la restauration s'impose.

Article 9 : Service

Les restaurants scolaires municipaux fonctionnent en liaison chaude selon le principe du service à table ou du self, en fonction du réfectoire.

Règlement intérieur

Article 10 : Discipline

L'élève est tenu de se conformer à la discipline du groupe sous l'encadrement de l'animateur-surveillant.

- Il doit être respectueux envers les adultes qui encadrent et les autres élèves ;
- Il doit respecter le matériel et les locaux mis à disposition (ne pas dégrader le matériel)
- Il doit se rendre dans le calme dans le restaurant solaire sous la direction de l'animateur-surveillant
- Il doit éviter le bruit (cris, chahut intempestif)
- Il doit se conformer strictement à l'hygiène (lavage des mains)
- Il ne doit pas se battre, ni proférer des injures

Tout manquement à la discipline sera sanctionné selon les règles établies par la carte RESTO POINTS (*voir Règles de vie*)

Article 11 : Assurance et responsabilités

Au début de chaque année scolaire, la famille apporte la preuve d'un contrat de responsabilité civile, jointe à la fiche annuelle de renseignements. Le contrat passé pour l'activité scolaire couvre, en principe, les risques liés à la fréquentation de l'accueil périscolaire. La commune couvre les risques liés à l'organisation du service.

Article 12 : Santé/accident

En cas d'évènement grave, accidentel ou non, mettant en péril ou compromettant la santé de l'enfant, le service confie l'enfant aux services des urgences pour être conduit au centre hospitalier.

Le responsable légal est immédiatement informé. A cet effet, il doit **toujours fournir des coordonnées téléphoniques à jour.**

Morne-à-l'eau, le/...../2012

Le Maire,

Les parents,
(Précédé de la mention lu et approuvé)

Règles de vie

Pour sensibiliser les plus petits aux règles de vie en collectivité, un guide de bonne conduite est destiné à tous les enfants qui fréquentent les restaurants scolaires.

*Le guide
de la bonne conduite
dans les
restaurants scolaires*



Avant de passer à table

- Je me lave les mains correctement
- Je m'installe calmement

A table

- Je respecte les agents de service
- Je reste assis correctement et si je dois me lever je demande l'autorisation
- Je mange proprement et calmement
- Je ne crie pas
- Je ne joue pas avec la nourriture et ne chahute pas avec mes camarades
- Je respecte le mobilier
- J'accepte de goûter à tous les plats

Avant de sortir

- Je débarrasse ma table
- J'attends que les agents de service m'autorisent à sortir
- Je me lève, je range ma chaise et je sors calmement

LA CARTE RESTO POINTS

Le système Midi-vie a vu le jour à la rentrée 2010-2011 dans les écoles élémentaires de la commune. Le fonctionnement de ce système passe par le respect des règles définies par la carte RESTO POINTS (capital 10 points).

L'enfant qui ne respecte pas les règles de vie collective définies sur la carte peut se voir retirer des points par l'équipe d'animation, exemple :

- ✿ -3 points pour non-respect d'autrui (incivilités)
- ✿ -4 points pour actes de violence
- ✿ -5 points pour détention d'objet dangereux

Chaque décision de retrait fait l'objet d'une information à la famille, par la voie d'un livret, et d'un dialogue avec l'enfant.

Celui-ci peut, s'il le souhaite, récupérer le ou les points perdus en réalisant une action positive. Les points récupérés étant aussi consignés sur le livret. Ce système poursuit un objectif plus éducatif que répressif et se veut le prolongement des différents systèmes pratiqués par les équipes éducatives pendant le temps scolaire proprement dit.

La première réprimande est effectuée en présence d'un parent à la Direction de l'Education et du Temps Libre.

La perte de la totalité du capital de 10 points entraîne une exclusion. La durée de l'exclusion peut aller de quatre jours à trois mois.

A chaque nouvelle année scolaire et, le cas échéant, après période d'exclusion, le capital de 10 points est restitué.

Midi-vie ne concerne pas les enfants de la maternelle.

Cependant, une sensibilisation est effectuée à leur intention, pour les préparer au système en vigueur et au respect de la vie collective.

Infos pratiques

DE LA CANTINE... AU RESTAURANT SCOLAIRE

Le traitement acoustique, la décoration de la salle, le choix du mobilier, les assiettes, les couverts contribuent à la qualité de l'accueil de l'enfant ; autant que la nourriture et l'environnement matériel. De même, la qualité de la relation entre les adultes et les enfants est essentielle.

Tout cela permet de faire de la « cantine », un véritable restaurant d'enfants.

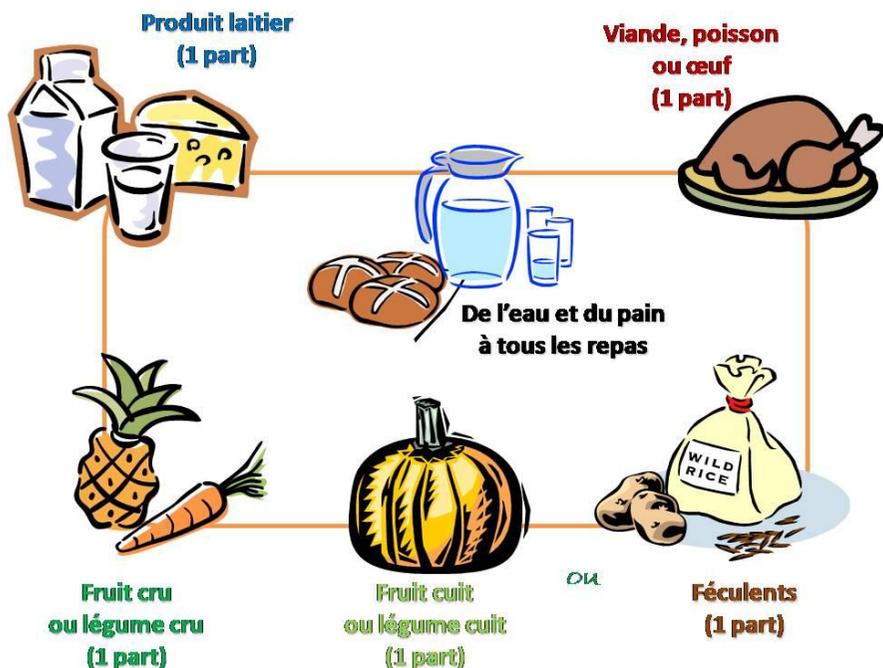
LE REPAS, LIEU D'EDUCATION NUTRITIONNELLE

Dès la maternelle, de nombreux enfants font connaissance avec une restauration collective. C'est dès le plus jeune âge que se façonnent les préférences alimentaires. D'où l'importance qu'attache le service de restauration à proposer des produits variés et de qualité.

Texte de référence

Recommandation du GEMRCN relative à la nutrition
10 octobre 2011

CONCRETEMENT, LE DEJEUNER SCOLAIRE COMPREND :



LES ROLES DE L'ANIMATEUR, MEMBRE DE L'EQUIPE EDUCATIVE

- ☀ Accueillir l'enfant et instaurer un climat de confiance
- ☀ Aider l'enfant à prendre son autonomie, exemple :
 - Apprendre à manger seul, à manier ses couverts
 - Apprendre à se servir d'un plat
 - Apprendre à garder la table propre
 - Apprendre à participer au service
- ☀ Aider à la socialisation de l'enfant, exemple :
 - Apprendre à s'intégrer au groupe
 - Acquérir la notion de respect des autres
 - Se tenir correctement à table
 - Parler avec politesse
 - Apprendre à partager
- ☀ Lui apprendre à se laver les mains
- ☀ L'inciter à goûter à tous les plats



LA CUISINE, UN LIEU SOUS SURVEILLANCE ACCRUE

De nombreux contrôles sont pratiqués dans les cuisines centrales agréées et les sites de restauration. Ceux-ci se déroulent à l'improviste en présence du chef de cuisine.

Des inspecteurs de la Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF) s'assurent du respect des règles d'hygiène à chaque étape de la préparation, de la conservation et de la distribution des repas.

Ils vérifient également la propreté des différents locaux et matériels utilisés y compris lors du transport des denrées.

Enfin, ils s'assurent du niveau de formation des personnels de cuisine et d'encadrement, de leur aptitude à respecter les consignes sanitaires.

Chaque mois des prélèvements de « repas témoins » sont effectués dans les cuisines et les sites de restauration en vue de leur analyse bactériologique.



*Comment est
cuit le poisson
pané de mon
enfant ?*



*Les aliments pré-frits ou
panés sont préparés au four
afin d'éviter l'absorption de
graisse supplémentaire.*

A SAVOIR

La vinaigrette est fabriquée sur place à partir d'huile de colza, afin d'augmenter la consommation d'oméga 3.

Conseils aux parents

UNE ALIMENTATION DE QUALITE EST UN DETERMINANT DE LA SANTE ET DU BIEN-ETRE

A l'âge scolaire, les besoins de croissance sont essentiels.

Chaque repas pris à heure régulière : petit déjeuner, déjeuner, goûter et dîner sont complémentaires pour une alimentation équilibrée.

La restauration scolaire, prépare l'adulte à se nourrir convenablement.

Il est toutefois nécessaire que le repas pris au restaurant scolaire, se trouve une continuité dans le milieu familial au petit déjeuner et au dîner.

LE PETIT DEJEUNER : UN REPAS ESSENTIEL

Le petit déjeuner arrive après une nuit de jeûne et l'organisme a besoin de refaire le plein d'énergie, car depuis le dîner de la veille il s'écoule en moyenne 12 heures.

La consommation d'un petit-déjeuner est favorable aux processus intellectuels, pour les enfants mais aussi pour les adultes.

Afin d'optimiser les processus de mémorisation et d'apprentissage, le petit déjeuner est incontournable pour bien commencer la journée.

Un petit déjeuner équilibré c'est quoi ?



1 produit laitier

+



**1 produit céréalier
(pain, céréales)**

+



**1 fruit
(cru, cuit, en jus)**

Le petit-déjeuner se prend à la maison. C'est un moment familial et convivial, à maintenir.

Exemples de petits-déjeuners :

- 200ml de lait
- 50g de pain complet beurrée
- 1 orange pressée

- 1 yaourt ou fromage blanc
- 50g de pain complet jambon-fromage
- 1 fruit frais

LE GÔTER : ATTENTION AUX ABUS...

Au moment de la récréation de l'après-midi, de nombreux sacs à goûter sont encore chargés.

Or, à cette heure, la collation est complètement inutile. C'est l'occasion de multiplier les prises alimentaires alors que 4 repas par jour suffisent.

Car très souvent, en rentrant à la maison à 16h, les enfants renouvellent la prise du goûter en se ruant sur les produits gras et sucrés.

Il est plus opportun de privilégier le **goûter de 16h à la maison** afin de respecter le temps de digestion du repas de midi (il faut compter 3 à 4h entre deux prises alimentaires).

Exemples de goûter à la maison :

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| - 2 crêpes au miel | - 1 sandwich (30g) au fromage |
| - 1 yaourt | - 1 brochette de fruits |
| - 1 fruit | - Eau |
| <hr/> | |
| - 2 biscuits au chocolat | - 1 croque monsieur |
| - 1 fromage blanc à la vanille | - 1 fruit |
| - 1 jus d'orange pressée | - 2 carrés de chocolat |

Note aux parents

La Caisse des Ecoles et la Direction de l'Education et Temps Libre mettent tout en œuvre pour le bien-être des enfants durant la pause méridienne.

Il est très important que nous bénéficions de votre appui auprès de vos enfants pour mener à bien nos missions d'éducation.

Nous comptons sur votre bienveillante attention pour la prise en compte de ces nouvelles dispositions et des conseils prodigués.



Merci de votre collaboration...