



ARBOIS • POLIGNY • SALINS
Coeur du Jura

REGLEMENT INTERIEUR

du restaurant intercommunal d'Arbois

1- Fonctionnement

Le service de restauration de la CCAPS fonctionne :

- durant les périodes scolaires : lundi, mardi, jeudi, vendredi pour les élèves des écoles publiques et privées d'Arbois et Vadans, ainsi que les collèges publics et privés d'Arbois
- les mercredis pour les enfants inscrits à l'Accueil de Loisirs Sans Hébergement (alsh) d'Arbois
- durant les périodes "extrascolaires" (vacances) pour les enfants inscrits à l'Accueil de Loisirs Sans Hébergement (alsh) d'Arbois

Il accueille :

- les élèves des écoles publiques maternelles et élémentaires d'Arbois (Aragon, Morel)
- les élèves de l'école privée maternelle et élémentaire et du collège privé St Just d'Arbois
- les élèves du collège public Pasteur d'Arbois

Depuis la rentrée 2021, les maternelles déjeunent désormais dans la salle Rouget, rue des Fossés. Du fait du protocole sanitaire, les élémentaires et les collégiens des écoles Aragon et Morel, St Just, Pasteur sont répartis entre les salles du restaurant intercommunal et l'espace Pasteur pour éviter le brassage des groupes et permettre un temps de repas adapté.

Pour les élèves du RPI La Ferté-Vadans, les repas sont livrés à la salle des fêtes de Vadans.

Les élèves sont placés sous la responsabilité des animateurs de l'accueil de loisirs, d'un adulte de l'école/collège St Just ou du collège Pasteur.

Depuis la rentrée 2021, le système de cartes est supprimé, les élèves sont pointés présents ou absents par les adultes référents.

2- Modalités d'inscription

Il existe plusieurs modalités d'inscription :

- forfait ½ pension de 1 à 4 jours (DP1 à 4)
- réservation mensuelle
- réservation ponctuelle

Les jours de forfait ½ pension sont à choisir lors de l'inscription et restent les mêmes pour toute l'année.
Exemple, un élève inscrit en DP2 lundi et vendredi mangera tous les lundis et tous les vendredis de l'année.
Une confirmation est attendue avant le 15 septembre. Passée cette date, la formule choisie est considérée comme définitive. Par défaut, l'enfant sera considéré comme DP.

Une diminution du nombre de jours de forfait peut être acceptée en cours d'année sur demande écrite motivée. Les demandes d'augmentation du nombre de jours ne pourront être acceptées qu'en fonction des places restant disponibles au restaurant (du fait du protocole sanitaire en vigueur, des restrictions d'effectifs peuvent être nécessaires pour limiter le nombre d'élèves accueillis et éviter les brassages de groupes).

Si le responsable légal rencontre des difficultés à connaître son planning pour la rentrée, il est possible de remplir la feuille de renseignements en indiquant que le forfait choisi et les jours choisis sont provisoires.

Les réservations au mois sont établies pour des élèves mangeant régulièrement mais dont les parents ont un planning variable ou sont en garde alternée avec des semaines non-identiques en jours de repas. Elles doivent faire l'objet d'un dossier d'inscription, précisant les coordonnées du parent payeur.

Les réservations ponctuelles sont à effectuer auprès des établissements, après complétement d'un dossier d'inscription, précisant les coordonnées du parent payeur.

	Ecoles publiques Arbois	Ecoles La Ferté / Vadans	Ecole / Collège St Just	Collège Pasteur
Distribution dossiers inscription	Juin		Fin mai	Juin
Délai réservation repas ½ pension	avant le 25 août pour la rentrée			
Délai réservation repas mensuels	le jeudi avant 9h pour les repas de la semaine suivante		avant le 25 du mois précédent ou le mercredi avant les vacances	
Délai réservation repas ponctuels	le jeudi avant les vacances 9h pour la semaine de rentrée <i>possibilité d'inscrire directement sur le portail familles</i>		au plus tard 2j avant	au plus tard le matin même avant 8h30 sauf pour les pique- nique en cas de sortie au plus tard 2j avant
Délai annulation repas mensuels ou ponctuels	le mardi avant 16h pour les repas du jeudi et vendredi le jeudi avant 16h pour les repas de la semaine suivante le jeudi avant les vacances 16h pour les repas de rentrée <i>possibilité d'annuler directement sur le portail familles</i>		avant le 25 du mois précédent ou le mercredi avant les vacances pour mensuels au plus tard 2j avant pour ponctuels	
Informations	Alsh Arbois	Alsh Vadans	Secrétariat St Just	Secrétariat collège

3- Composition et qualité nutritionnelle des repas

Les menus doivent respecter un équilibre nutritionnel. La taille des portions est adaptée au type de plat et à la classe d'âge.

Le repas servi en cantine scolaire comporte les éléments suivants :

- 1 plat principal
- 1 garniture
- 1 produit laitier
- 1 entrée et/ou 1 dessert

L'eau et le pain sont disponibles en libre accès.

Le sel et les sauces sont servis en fonction des plats. Ils ne sont pas librement accessibles.

Une commission « restaurant » se réunit tous les trimestres et réfléchit à l'amélioration du fonctionnement général du restaurant mais aussi à la qualité des menus.

Elle est composée de chefs d'établissement, du responsable du restaurant intercommunal et des éco-délégués de chaque établissement scolaire.

Les régimes alimentaires particuliers sont pris en considération et un menu adapté sera proposé.

Les menus sont communiqués via les établissements scolaires, le site internet et la page Facebook de la CCAPS.

4- Tarification

La tarification a évolué depuis juillet 2019, suite à délibération du conseil communautaire.

DP 1 jour = 144€ (repas à 4€)
DP 2 jours = 284€ (repas à 4€)
DP 3 jours = 428€ (repas à 3,94€)
DP 4 jours = 568€ (repas à 3,89€)
Repas mensuel ou ponctuel = 4€

Tout repas mensuel ou ponctuel réservé et non annulé dans les délais est dû.
Les repas en forfait ½ pension sont facturés en totalité, sauf remise d'ordre spécifique.

A partir de 4 repas consécutifs réservés et non consommés en forfait DP3 ou 4 pour un élève absent de l'établissement scolaire dont il dépend, une remise d'ordre peut être accordée sur demande écrite, adressée au Président de la Communauté de Communes, motivant la demande (maladie, hospitalisation). Il ne pourra être accordée de remise d'ordre pour convenance personnelle.

La remise d'ordre, si accordée, est effectuée sous la forme d'une régularisation sur la facture des mois suivants.

Les semaines de stage en 3^e, les semaines de voyages scolaires et toute autre semaine « hors murs », organisée par les établissements scolaires sont déduites de la facture.

Si le restaurant n'est pas en mesure d'assurer son service, les repas ne seront pas facturés ce jour-là.

5- Facturation

Les factures sont désormais éditées mensuellement par la Communauté de communes et adressées aux familles par le Trésor Public.

En cas de facturation à partager entre 2 responsables, il devra être fourni un calendrier de garde semaine paire/impair, car il n'est pas possible de diviser les factures en 2.

A défaut, le calendrier sera établi ainsi :

- Semaines paires affectées au père
- Semaines impaires affectées à la mère

Une contestation de la facture est possible dans un délai d'un mois maximum à réception de la facture auprès de comptabilite@cc-aps.fr.

Le paiement des factures s'effectue auprès du Trésor Public de Poligny 4 rue du Champ de Foire, par chèque, espèces, tickets cesu papier, par paiement en ligne ou prélèvement automatique (sur transmission d'un RIB à comptabilite@cc-aps.fr).

Tout retard pourra être considéré comme un impayé, susceptible de poursuites par les services du Trésor Public.

Les difficultés de règlement peuvent être évoquées auprès du Centre Communal d'Action Sociale de votre commune de résidence, des services du Trésor Public ou d'une association d'aide familiale.

6- Règles de vie

Le repas du midi est un moment de détente intégrant les notions de vie collective.

Afin d'assurer le bon fonctionnement du service et faire en sorte que le temps du repas demeure un moment de détente et de repos, les élèves usagers du service de restauration devront respecter les règles ordinaires de bonne conduite et principalement respecter leurs voisins, le personnel et les consignes de ce dernier.

Tout manquement et comportement contraire à ce principe pourra être sanctionné, sur décision de M. le Président, par une exclusion temporaire ou définitive du service de restauration. Cette décision sera notifiée par écrit à l'usager ou son responsable légal.

Toute détérioration imputable à un usager du restaurant, faite volontairement ou par non-respect des consignes, sera à la charge de l'usager ou de son responsable légal.

Les responsables légaux reconnaissent avoir pris connaissance du règlement, en signant un document spécifique.

Type de problème rencontré	Mesures prises
Comportement bruyant Refus d'obéissance Remarques déplacées ou agressives Gestes violents envers soi-même ou autrui	L'élève est écarté du groupe et ramené au calme pour permettre d'engager un dialogue L'adulte référent lui rappelle les limites
Persistance d'un comportement non adapté Refus systématique d'obéissance Agressivité et violence caractéristique	Un mail est adressé aux responsables légaux pour les informer (l'enfant en est averti) Une réunion entre l'élève, les responsables légaux, l'adulte référent et la coordinatrice enfance CCAPS est organisée Un courrier d'avertissement est adressé aux responsables légaux
Comportement régulièrement provocant ou insultant Dégradations mineures du matériel mis à disposition	Eventuellement médiation avec intervenant extérieur Exclusion temporaire après courrier d'avertissement
Agressions physiques envers les autres élèves ou le personnel Dégradation importante ou vol du matériel mis à disposition	Exclusion définitive

7- Protocole covid

Les parents d'élèves jouent un rôle essentiel. Ils s'engagent à ne pas mettre leurs enfants au restaurant en cas de fièvre (38 °C ou plus) ou en cas d'apparition de symptômes évoquant la COVID-19 chez l'enfant ou dans sa famille.

De même, les enfants ayant été testés positivement au SARS-Cov2, ou dont un membre du foyer a été testé positivement, ou encore identifiés comme contact à risque ne doivent pas se rendre à l'accueil de loisirs (sauf exceptions prévues par les autorités sanitaires pour les contacts à risque). Ils en informent la directrice (directeur) de l'accueil de loisirs.

Ces mêmes règles s'appliquent aux adultes référents.

Les élèves devront s'être lavé les mains avant leur arrivée au restaurant.

Le protocole appliqué est celui préconisé par le Ministère de l'Education Nationale :

« La restauration scolaire joue un rôle fondamental en revêtant des dimensions sociales et éducatives et en contribuant à la réussite des élèves. Le déjeuner à la cantine constitue la garantie d'un repas complet et équilibré quotidien. Il est donc essentiel de maintenir au mieux son fonctionnement, au besoin avec le recours à des adaptations temporaires, tout en garantissant la sécurité des élèves et des agents.

Les plages horaires et le nombre de services sont adaptés de manière à limiter les flux et la densité d'occupation et à permettre la limitation du brassage. Dans la mesure du possible, les entrées et les sorties sont dissociées. Les assises sont disposées de manière à éviter d'être face à face voire côte à côte (par exemple en quinconce) lorsque cela est matériellement possible.

Les mesures spécifiques aux différents niveaux sont les suivantes :

- **niveau 1 / niveau vert** : les espaces sont aménagés et l'organisation conçue de manière à rechercher la plus grande distanciation possible entre les élèves ;
- **niveau 2 / niveau jaune** : la stabilité des groupes est recherchée et, dans la mesure du possible, les mêmes élèves déjeunent tous les jours à la même table dans le premier degré. Il est recommandé d'organiser un service individuel (plateaux, couverts, eau, dressage à l'assiette ou au plateau) ;
- **niveau 3 / niveau orange** : la stabilité des groupes est recherchée et, dans la mesure du possible, les mêmes élèves déjeunent tous les jours à la même table dans le premier degré en maintenant une distanciation d'au moins deux mètres avec ceux des autres classes. Un service individuel est mis en place (plateaux, couverts, eau, dressage à l'assiette ou au plateau), les offres alimentaires en vrac sont proscrites ;

- **niveau 4 / niveau rouge** : les mêmes règles que celles du niveau orange s'appliquent.

À compter du niveau 3, lorsque l'étalement des plages horaires ou l'organisation de plusieurs services ne permettent pas de respecter les règles de distanciation et la limitation du brassage entre groupes d'élèves (ou l'interdiction du brassage dans le premier degré), d'autres espaces que les locaux habituellement dédiés à la restauration (salles des fêtes, gymnases, etc.) peuvent être exploités et le restaurant a recours à la séparation des élèves par des plexiglas.

8- Commensaux et scolaires invités

Sont considérés comme commensaux, les adultes prenant leur repas au restaurant intercommunal :

- animateurs de l'alsh Arbois
- personnel des établissements scolaires
- seniors du territoire
- personnels communes et CCAPS

Le prix du repas pour les commensaux est fixé par le conseil communautaire.

Les inscriptions doivent se faire directement auprès du chef du restaurant David GAHIER

Tel 03 84 66 09 72 / restaurant.arbois@cc-aps.fr

Les commensaux sont pointés chaque jour par un agent du restaurant. Une facture est envoyée en fin de mois à l'établissement ou à la personne concernée. Ils doivent déjeuner de préférence vers 12h50, lorsque tous les élèves sont passés.

Pour les seniors du territoire, l'offre de repas a pour vocation de permettre le partage d'un moment de convivialité et de renforcer le lien intergénérationnel avec la jeunesse mais ne doit pas être considérée comme un substitut aux restaurants. Les personnes bénéficiant de ce service doivent respecter les règles et consignes données par le personnel du restaurant intercommunal et les encadrants des élèves. De manière générale, il est attendu de ces personnes une attitude correcte dans le respect des règles de bienséance. La proximité avec les enfants implique un comportement irréprochable.

Dans le cadre d'échanges scolaires ou de voyages scolaires sur le territoire, une classe extérieure peut être amenée à déjeuner au restaurant intercommunal, sous réserve d'avoir pris contact avec le service gestionnaire de la restauration de la CCAPS, afin de vérifier la disponibilité.

Le président de la Communauté de communes
Dominique BONNET