

Annexe n°3 au Règlement Intérieur du lycée V. HUGO, Caen **SERVICE DE RESTAURATION**

I- Cadre général de fonctionnement : De par la loi du 13 août 2004, la Région a une compétence générale en matière de restauration. Elle l'exerce soit directement (fixation des tarifs de demi-pension,...), soit selon les modalités précisées dans la Convention-cadre signée entre la Région et le lycée.

La Région fait connaître ses orientations et ses objectifs éducatifs. Elle œuvre avec l'établissement, qui assure la gestion fonctionnelle, à garantir une qualité de service, à appliquer le Plan National Nutrition Santé et les normes d'hygiène, à lutter contre l'obésité et à favoriser les équilibres nutritionnels, à proposer des produits locaux, biologiques, frais, non transformés.

II- Modalités d'inscription, de démission, d'exclusion : L'inscription à la demi-pension est annuelle ; le responsable légal ou l'élève majeur choisit, au plus tard pendant la première semaine de cours, entre les forfaits 4 jours, 5 jours ou 5 jours+petit-déjeuner (du lundi au vendredi).

Toute demande de changement de régime ou de forfait se fait par écrit. Le courrier est adressé par le responsable légal au Proviseur. Le changement prend effet au premier jour du trimestre suivant. Cependant, le Proviseur garde toute latitude pour accorder ou non un changement de régime ou de forfait en cours de trimestre.

En cas de comportement non conforme au présent règlement, l'élève peut être puni ou sanctionné, y compris par l'exclusion, selon les règles et procédures inscrites au Règlement Intérieur de l'établissement.

III- Horaires d'ouverture : Le restaurant scolaire est ouvert tous les jours de classe du lundi au vendredi :

- de 7 h 25 à 7 h 50 : petit-déjeuner,
- à partir de 10 h 55 pour les personnels du lycée,
- de 11 h 25 à 13 h 30 pour les élèves, sauf le mercredi de 11 h 40 à 13 h 05.

IV- Règles de fonctionnement : Le restaurant scolaire fonctionne en libre service. Il accueille les membres de la communauté éducative, et en priorité les élèves. Des usagers en lien avec l'activité éducative peuvent y être invités.

Tout passage doit être validé par une carte d'accès personnelle ; les élèves se rendent au restaurant dès la fin de leur cours munis de cette carte. L'oubli de la carte d'accès peut donner lieu à une punition, une sanction ou à un passage différé.

En cas de détérioration ou de perte (une seule carte est attribuée gratuitement pour toute la scolarité), le remplacement de la carte sera facturé à la famille selon le tarif en vigueur voté en Conseil d'Administration (6€ en 2017).

V- Alimentation et équilibre nutritionnel : Le service de restauration participe à l'éducation nutritionnelle et à celle du goût. Les convives, en particulier les élèves, sont invités à respecter les préconisations affichées et à ne prendre que les quantités qu'ils consomment. Ils auront la possibilité de veiller à l'équilibre alimentaire de leur repas grâce à une offre variée.

Des fruits et légumes variés seront proposés chaque jour, ainsi que régulièrement des produits de l'agriculture biologique ou de production régionale.

La fréquence des différents plats sera mesurée et contrôlée conformément au Plan National Nutrition Santé.

VI- Tarifs 2017, facturation, paiement : Les tarifs de demi-pension sont arrêtés chaque année par le Conseil Régional. En 2017, ils s'élèvent à 472,06 € pour le forfait 4 repas/semaine / à 535,88 € pour le forfait 5 repas/semaine et à 733,90 € pour le forfait 5 repas et petits-déjeuners.

Les modalités de remise d'ordre (remboursements de repas non pris) sont précisées dans le règlement adopté par le Conseil Régional.

Les factures doivent être réglées par les familles dès réception ; en début d'année scolaire, la famille peut demander à bénéficier du prélèvement automatique. Elle peut également demander à l'Agent Comptable un paiement en plusieurs fois ou à rencontrer l'Assistante Sociale Scolaire pour déposer une demande d'aide financière auprès du fonds social du lycée.