



**Ecole Ste Anne - St Joseph**  
8 rue Camille Jouis  
44400 REZE

## REGLEMENT RESTAURATION 2020-2021

### CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT :

Les élèves des classes maternelles et de CP sont servis à table: les petites et moyennes sections déjeunent dans une salle à partir de 11h45, et sont suivies à 12h35 par les grandes sections et les CP. Les enfants sont pris en charge par 5 personnes sur les 2 services. Les allers/retours depuis l'école sont encadrés par les ASEM ou les surveillants de cour.

À partir du CE1, les élèves déjeunent dans une seconde salle avec une formule self, à partir de 11h50.

Outre le personnel de restauration, les enfants sont encadrés, par deux personnes dans la salle de restauration (surveillance et desserte des plateaux) et une personne sur la cour.

Les enfants sont invités à appliquer et respecter « la Charte du bon convive ». Lire par ailleurs.

A l'exception des petites et moyennes sections qui regagnent la salle de sieste à l'issue du repas, les autres classes sont en récréation surveillée, avant ou après le repas, sur leur propre cour.

### PREPARATION DES REPAS :

Les repas sont préparés et livrés « en liaison froide » par la société Scolarest depuis la cuisine implantée à la Perverie à Nantes.

Les menus, sont communiqués, à titre indicatif, aux familles sur le site de l'école.

L'équilibre nutritionnel des repas est conçu par les responsables de restauration, avec l'aide d'un logiciel de diététique qui le valide. Il est élaboré, non pas pour chaque repas mais par période de 20 repas, par la prise en compte de 5 groupes d'aliments (lait et produits laitiers, viandes – poissons - œufs, légumes et fruits cuits, légumes et fruits crus, céréales et dérivés – légumes secs, matières grasses).

Le poids des rations est mesuré à chaque plat, même en formule self-service, pour être adapté en fonction de l'âge et des besoins caloriques des enfants. Il y a donc 2 catégories de rations pour les maternelles et les élémentaires conseillées par le G E M R C N (Groupe d'Etude des Marchés de la Restauration Collective et de Nutrition)

### INTENTIONS EDUCATIVES :

Que ce soit en maternelle et CP, où les enfants sont servis à table, ou en élémentaire, où les enfants se servent au self, un repas complet est délivré obligatoirement à chaque enfant. Le personnel de surveillance et d'accompagnement veille à ce que les enfants goûtent au moins un peu à tous les plats, dans une perspective pédagogique d'éducation au goût. Ils encouragent les enfants à manger toute leur ration afin de satisfaire à leurs besoins nutritionnels, sans pour autant forcer les élèves qui font part de leur refus vis-à-vis d'un aliment.

### DISCIPLINE :

Pour des problèmes de comportement répétés, et après avertissements oraux et écrits, l'école peut suspendre temporairement ou définitivement l'admission d'un élève au restaurant scolaire.

### INSCRIPTION :

**L'inscription à la cantine se fait au plus tard la veille (au plus tard à 8h30) pour le lendemain. Tout repas commandé sera facturé. Pour les enfants déjeunant ponctuellement/irrégulièrement à la cantine, la commande de repas doit se faire par écrit (par le biais du cahier de liaison de préférence ou par mail : 0441298x@ec44.fr).**

**TARIFICATION : 5€10/jour jusqu'au CP et 5€30 à partir du CE1**

## CHARTRE DU BON CONVIVE au RESTAURANT SCOLAIRE :

- 1) Je passe aux toilettes lorsque je suis sur la cour. Je pense à me laver les mains avant d'entrer ...
- 2) Je salue les personnes que je rencontre.
- 3) Je me déplace en marchant.
- 4) Je pense à m'installer auprès d'un élève qui serait souvent seul.
- 5) Lorsque je suis installé, j'évite de me relever et de me déplacer inutilement.
- 6) Je prends le temps de manger proprement et calmement.
- 7) J'essaie de manger de tout.
- 8) Je n'oublie pas de boire.
- 9) Je termine le pain que j'ai pris avant de sortir.
- 10) Je mets tous mes déchets, dans mon assiette, avant de déposer mon plateau et je le vide en respectant les consignes de tri.