

## REGLEMENT INTERIEUR DU SERVICE DE RESTAURATION

### L'accueil des élèves

**Les horaires d'ouverture** : de 11 h 50 à 13 h 30

**L'ordre de passage** :

**A 11 h 50**

- Elèves de la maternelle et du primaire
- Tous les collégiens en étude en M4

**A 12 h 20**

1<sup>er</sup> : les élèves prioritaires (AS + clubs) sur présentation de leur carte d'inscription  
2<sup>ème</sup> : le niveau prioritaire, suivant l'ordre de passage du jour :  
pour 2008/2009 : Lundi 6<sup>e</sup>, Mardi 5<sup>e</sup>, Jeudi 4<sup>e</sup>, Vendredi 3<sup>e</sup>.  
3<sup>ème</sup> : tous les autres élèves

**Le rangement des élèves** :

Les élèves prioritaires se rangent dans l'allée face à la porte du self,  
Le niveau prioritaire se range entre le mur et la barrière,  
Les autres élèves se rangent entre les barrières.

**Les cartes de self** :

Les élèves doivent obligatoirement présenter leur carte de self. Celle-ci doit être en état avec photo. En l'absence de cette carte, les élèves passeront les derniers.

### Le repas

**Le passage au self** :

Dans le cadre de l'éducation au goût, les élèves sont invités à prendre une portion de chaque aliment (pain, entrée, plat principal, fromage et/ou dessert).  
S'il le désire, l'élève peut demander une quantité supplémentaire pour le plat d'accompagnement (légumes ou féculents).

**Le temps du repas**

Les élèves s'installent dans le calme à la table de leur choix.  
On ne peut consommer que les denrées fournies par le restaurant scolaire, sauf protocole du médecin scolaire.  
En fin de service, les élèves présents peuvent aller au « rab ».

**La fin du repas**

A la fin de leur repas, les élèves portent leur plateau en zone de lavage et respectent les consignes de débarrassage.  
Avant de quitter la table, ils veillent à laisser leur place propre pour les suivants.

**La sortie de la salle**

Les élèves ne doivent pas sortir avec de la nourriture.  
Ils se rendent ensuite directement dans la cour et ne reviennent pas dans la salle.

## **Les menus**

Les menus proposés par la commission « repas » composée du chef cuisinier, de la gestionnaire, d'élèves et de l'infirmière, sont établis en respectant l'équilibre alimentaire et la variété (une crudité –légumes crus ou fruits- une part de viande, poisson ou œufs, accompagnée de légumes en alternance avec des féculents, un produit laitier, du pain et de l'eau).

Les repas sont confectionnés sur place. Leur mise en œuvre est soumise au respect des règles d'hygiène en vigueur (HACCP)

## **Les règles de vie**

Le temps du repas doit être un moment de convivialité et de détente tout en respectant les règles de vie en collectivité.

### **Les règles de vie en société**

L'entrée et la sortie du restaurant scolaire s'effectuent dans le calme.  
Les entrées et sorties de table se font sans bousculade ni précipitation.

### **Le respect des personnes**

Elèves et adultes se doivent mutuellement respect et politesse.

### **Le respect de la nourriture**

Chacun veillera à se servir selon sa faim : le gaspillage est à proscrire.

### **Le respect des biens**

Aucun lieu, ni matériel ne doit être dégradé. Toute détérioration ou dégradation sera facturée aux parents.