



REGLEMENT DE  
FONCTIONNEMENT

# Restaurants Scolaires



**Narbonne**

AU CŒUR DES POSSIBLES

Direction Enfance Jeunesse Education

# Règlement de fonctionnement des restaurants scolaires de la ville de Narbonne



## INTRODUCTION

Le service de Restauration Scolaire est un service facultatif que la ville de Narbonne met en oeuvre pour les familles dont les enfants sont scolarisés dans les écoles maternelles et élémentaires de la commune. Au-delà de la fourniture de repas, c'est l'encadrement des enfants durant les deux heures d'interclasse (non assurée par l'Education Nationale) qui est prise en charge par la ville de Narbonne.

## ARTICLE 1 - L'INSCRIPTION ET RÉSERVATION AU RESTAURANT

Pour les modalités d'inscription et réservation, se référer au **règlement de fonctionnement, « Activités périscolaires, extrascolaires et restauration »** de la ville de Narbonne, accessible sur Internet à l'adresse suivante : [www.narbonne.fr](http://www.narbonne.fr)

## ARTICLE 2 - LA TARIFICATION ET LE PAIEMENT DES FACTURES

Pour les modalités de tarification et de paiement, se référer au **règlement de fonctionnement « Activités périscolaires, extrascolaires et restauration »** de la ville de Narbonne, accessible sur Internet à l'adresse suivante : [www.narbonne.fr](http://www.narbonne.fr)

## ARTICLE 3 - L'ORGANISATION DE LA RESTAURATION

Les repas sont fabriqués en cuisine centrale, par un prestataire extérieur dans le cadre d'un marché public. Les repas sont livrés dans les restaurants selon la technique de la liaison froide, le matin même de leur consommation.

Ils sont réchauffés dans les offices du restaurant et servis à table (en maternelle) et en service « self » (en élémentaire), par les agents de la restauration et d'animation.

### A) LIEUX

Les 16 écoles maternelles possèdent chacune, un centre de restauration sur place. Les 14 écoles élémentaires se rendent (en Bus ou Pédibus), suivant leurs situations géographiques, sur trois centres de restauration distincts : Quartier Sud (Resto Sud), quartier Ouest (Gazagnepas), quartier Est (Resto Service).

## B) COMMANDE DES REPAS

Un prévisionnel est envoyé au prestataire extérieur une semaine à l'avance. Le service confirme et réajuste en fonction des effectifs du jour conformément au marché actuel.

## C) DÉROULEMENT DES REPAS

Les repas sont préparés et servis par l'**ATEC** (Agent Technique des Ecoles et Cantines) et les **animateurs.trices en maternelle**.

En élémentaire, un service au self est mis en place par les équipes de restauration qui encouragent l'autonomie de l'enfant. Les équipes d'animation encadrent et aident au besoin ces derniers.

Les repas se déroulent en deux services en maternelle comme en élémentaire **entre 11h50 et 13h30**.

Durant la pause méridienne, des activités d'éveil sont organisées et proposées par les équipes d'animation.

## ARTICLE 4 - LES MENUS



### A) COMPOSITION

**Les repas élémentaires sont constitués de 5 composantes :** un hors d'œuvre, un plat protidique (viande, poisson, œuf) et son accompagnement (légume et/ou féculent), un fromage ou produit lacté et un dessert.

**Les repas maternels sont constitués de 4 composantes :** un hors d'œuvre, un plat protidique (viande, poisson, œuf) et son accompagnement (légume et/ou féculent), un fromage ou produit lacté et un dessert. (Retrait du hors d'œuvre ou du produit lacté en alternance un jour sur deux).

**Un repas végétarien est servi une fois par semaine sur l'ensemble des centres de restauration maternelles et élémentaires.**

Les grammages et la fréquence des plats respectent les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition).

La commission des menus est menée conjointement entre les diététiciennes du prestataire extérieur, du service Santé de la ville et le chef de service de la Restauration de la Direction Enfance, Jeunesse, Education.

### B) DÉROGATIONS

**Des dérogations au menu général sont possibles :** il est servi des repas sans viande et sans viande de porc aux enfants dont les familles le mentionnent dans le Dossier Unique D'Inscription (DUI).

Les enfants présentant une allergie alimentaire font l'objet d'un accueil spécifique (voir article 8).

### C) SERVICE À TABLE/SELF

Toutes les composantes du repas sont servies dans les assiettes/sur plateaux et les enfants sont invités à goûter. En revanche, le personnel a pour consigne de ne pas forcer les enfants.

### D) AFFICHAGE

Les menus et listes des allergènes sont affichés à l'entrée de chaque école et de chaque restaurant. Ils peuvent également être consultés sur Internet à l'adresse suivante : [www.narbonne.fr](http://www.narbonne.fr) (Au quotidien/Enfance 3-11 ans/Restaurant scolaire).

### E) MENU DE SUBSTITUTION (GRÈVE, PANNE)

En cas d'incident ou en cas de grève, une ou plusieurs composantes du menu du jour peuvent être remplacées par celles du menu de substitution stocké sur site.

## ARTICLE 5

### LES CONDITIONS D'ACCÈS À LA RESTAURATION SCOLAIRE

#### A) PRIORITÉS

Afin de satisfaire les demandes et proposer un service de qualité aux familles, la ville de Narbonne met tout en œuvre dans son organisation pour être efficiente. Ce service est soumis aux réglementations et préconisations en vigueur des services de l'Etat. La recommandation préconisée pour les espaces de restauration est de 1m<sup>2</sup> par enfant. Un métrage de ces derniers a été réalisé.

Au-delà de ces limites définies et en adéquation avec le nombre d'encadrant présent sur chaque site, aucun enfant ne pourra être accueilli, ni accepté sur le temps de restauration.

#### 16 CENTRES DE RESTAURATIONS MATERNELS :

**Cantine de Perrault :** 41 m<sup>2</sup> soit 41 places assises par service

**Cantine de Bert :** 74 m<sup>2</sup> soit 74 places assises par service

**Cantine de Montessori :** 47 m<sup>2</sup> soit 47 places assises par service

**Cantine de Fabre d'Eglantine :** 39 m<sup>2</sup> soit 39 places assises par service

**Cantine de Marie-Curie :** 124 m<sup>2</sup> soit 124 places assises par service

**Cantine de Jules Ferry :** 55 m<sup>2</sup> soit 55 places assises par service

**Cantine d'Helvétie :** 41 m<sup>2</sup> soit 41 places assises par service

**Cantine de Kergomard :** 57 m<sup>2</sup> soit 57 places assises par service

**Cantine de Marguerite Sol :** 49 m<sup>2</sup> soit 49 places assises par service

**Cantine de Marx Dormoy :** 29 m<sup>2</sup> soit 19 places assises par service

(validé par les services de sécurité)



**Cantine de Suzanne Buisson :** 43 m<sup>2</sup> soit 43 places assises par service  
**Cantine de Jean de la Fontaine :** 51 m<sup>2</sup> soit 51 places assises par service  
**Cantine de Lamartine :** 31 m<sup>2</sup> soit 31 places assises par service  
**Cantine de Léon Blum :** 76 m<sup>2</sup> soit 76 places assises par service  
**Cantine de Mathieu Peyronne :** 66 m<sup>2</sup> soit 66 places assises par service  
**Cantine de Gaston-Bonheur (Narbonne-Plage) :** 121 m<sup>2</sup> soit 121 places assises par service

### 3 CENTRES DE RESTAURATIONS ÉLÉMENTAIRES :

**Resto de Gazagnepas :** 248 m<sup>2</sup> soit 248 places assises par service  
**Resto Sud :** 264 m<sup>2</sup> soit 264 places assises par service  
**Resto-Services :** 80 m<sup>2</sup> soit 80 places assises par service au Rez De Chaussée  
120 m<sup>2</sup> soit 120 places assises par service au 1 er étage



## B) LES RECOMMANDATIONS

Pour respecter les rythmes et besoins du jeune enfant, il est souhaitable :

- D'éviter la fréquentation au restaurant scolaire des enfants de deux ans pour lesquels la journée continue à l'école est éprouvante
- De ne pas laisser les enfants de maternelle à la fois au restaurant et aux accueils ALAE (du matin et du soir) pour ne pas allonger démesurément le temps de l'école.

## ARTICLE 6

### L'ACCUEIL DES ENFANTS ALLERGIQUES, DES ENFANTS EN SITUATION DE HANDICAP, LES TRAITEMENTS MÉDICAUX.

#### A) CONDITION D'ACCUEIL

La ville de Narbonne accueille dans ses restaurants scolaires tous les enfants à régime particulier pour raison médicale (essentiellement en raison d'allergies alimentaires), en situation de handicap et/ou à besoins particuliers.

Les familles par le biais du DUI (dossier unique d'inscription) sont invitées à spécifier tout ce qui leur apparaît nécessaire au bon accueil de leur enfant.

Les familles doivent indiquer dans le DUI si leur enfant est allergique. Si tel est le cas ou autre contre-indication médicale, ils fournissent un PAI obligatoirement à jour :

**Le Projet d'Accueil Individualisé (PAI)** concerne les enfants atteints de troubles de la santé tels que : pathologie chronique (asthme, épilepsie, diabète par exemple), allergies, intolérance alimentaire.

Le PAI est un document écrit qui permet de préciser les adaptations à apporter à la vie

de l'enfant en collectivité. Il contient les besoins spécifiques de l'enfant et est établi en concertation avec le médecin scolaire et/ou traitant. Les besoins thérapeutiques de l'enfant ou de l'adolescent sont précisés dans l'ordonnance signée par le médecin qui suit l'enfant pour sa pathologie. Il peut concerner le temps scolaire comme les temps périscolaires. Le PAI est élaboré à la demande de la famille et/ou du chef d'établissement avec l'accord de la famille.

### Il doit notamment contenir des informations sur :

- Les régimes alimentaires à appliquer
- Les conditions de prises de repas
- Les aménagements d'horaires
- Les dispenses de certaines activités incompatibles avec la santé de l'enfant
- Le protocole d'administration de soins d'urgence



Il est signé par les différents partenaires convoqués au préalable par le chef d'établissement puis diffusé aux membres de la communauté éducative concernée.

Sa durée de validité peut varier, il peut être reconduit d'une année sur l'autre ou être revu et adapté en cas d'évolution de la pathologie.

Afin de préserver le secret médical, aucun diagnostic n'y figure. En outre, la communauté éducative doit respecter le caractère confidentiel du dispositif.

Les équipes de restauration et les équipes d'animation possèdent ces informations et sont vigilantes quant à la confidentialité et au protocole à observer impérativement. Un panier repas est fourni par la famille dans un sac isotherme, le repas est réchauffé dans ce cas sur place en respectant les conditions d'hygiène requise.

**Le Projet d'Accueil et d'accompagnement (PAA)** concerne l'enfant en situation de handicap et/ou à besoins particuliers, possédant une notification de la maison départementale des personnes handicapées (MDPH).

Le PAA est un document interne à la direction Enfance, Jeunesse, Education de la ville de Narbonne. Il est établi entre la famille de l'enfant et la coordinatrice du dispositif AESH/Enfants extraordinaires. Dispositif prévoyant un accompagnement humain individuel pour l'enfant. Il mentionne les modalités, les divers aménagements ainsi que les besoins spécifiques, appétences/inappétences de l'enfant afin que les équipes des accueils collectifs de mineurs (ACM) répondent au mieux, aux besoins de ces derniers. Le PAA est mis en place à la demande de la famille, en vue d'une demande d'un accompagnement individuel.

## B) LES DIFFÉRENTS MODES D'ACCUEIL

### Trois modes d'accueil possible :

- ▶ Accueil en restauration sans restriction alimentaire
- ▶ Accueil au restaurant avec exclusion des plats contenant l'aliment interdit/non toléré

(le plat exclu n'est pas remplacé).

Un certificat médical devra être fourni par l'attestant.

- ▶ Accueil en restauration avec panier repas fourni par la famille

### C) LES TARIFS

En ce qui concerne les tarifs relatifs à l'accueil des enfants avec exclusion de certains plats, il n'y a pas de réduction financière.

Pour l'accueil des enfants avec panier repas, la participation demandée aux familles est forfaitaire. (cf. Règlement fonctionnement : activités périscolaires, extrascolaires).

## ARTICLE 7 – L'ENCADREMENT SUR LE TEMPS DE RESTAURATION

### A) LES DÉPLACEMENTS

Les enfants se déplacent à pied pour aller prendre le bus ou en pédibus vers leurs centres de restauration. L'équipe d'animation assurent leur sécurité pendant les trajets en respectant la réglementation en vigueur.

### B) LES INTENTIONS ÉDUCATIVES

**Privilégier le bien être sur le temps du repas :**

- ▶ En améliorant les conditions d'accueil lors du temps du repas (entrée/sortie dans le calme, volume sonore maîtrisé, pas de cris)
- ▶ En accueillant les enfants dans des locaux adaptés et colorés, munis de mobilier adapté.
- ▶ En prenant en compte le rythme de l'enfant (prendre le temps, ne pas brusquer les enfants, être à l'écoute).
- ▶ En prenant en compte les spécificités des enfants (régime alimentaire, allergies, situation de handicap et/ou besoins particuliers, santé).
- ▶ En mettant en valeur le menu proposé.



**Eduquer au goût et réduire le gaspillage alimentaire :**

- ▶ En favorisant la découverte des aliments, des produits bio et locaux (animations autour des produits et des goûts, création de lien avec les cuisinier et agents de restauration).
- ▶ En autonomisant et responsabilisant les enfants lors du temps du repas (se servir seul, initier au débarrassage, au respect, à la propreté et à la politesse)

- ▶ **En triant et recyclant les déchets** (mise en place du tri et du compostage des déchets sur les cantines scolaires, dans les jardins partagés et potagers scolaires).
- ▶ **En éduquant les enfants à l'environnement** (intervenants spécialisés, animateurs, affichages, actions de sensibilisation, jeux d'éducation à l'environnement).

### **Promouvoir le vivre ensemble autour des principes de citoyenneté, de laïcité et de mixité**

- ▶ **En permettant une mixité au sein des différents espaces et sur les temps d'animation**, (penser et proposer des activités, jeux adaptés à tous et toutes dans les différents espaces, mixer les publics).
- ▶ **En favorisant la participation des enfants dans les activités proposées et dans la vie quotidienne** (diversifier les activités, adapter les thématiques en fonction des périodes et de l'actualité, respecter le rythme de chaque enfant, offrir la possibilité de ne rien faire, de se reposer, s'adapter et être à l'écoute des envies, besoins et attentes des enfants).
- ▶ **En accompagnant l'autonomie de l'enfant** (aménager l'espace, créer des pôles jeux).
- ▶ **En soutenant l'apprentissage du vivre ensemble, de la laïcité et de la citoyenneté** (établir des règles de vie harmonisées, organiser des ateliers en lien avec la laïcité, la citoyenneté et le vivre ensemble, de sensibilisation au handicap, à l'interculturalité, aux droits des enfants et aux valeurs de la république..).



### **C) L'INDISCIPLINE**

En cas de comportement inadapté, les modalités des sanctions applicables sont accessibles dans : « Activités périscolaires, extrascolaires et restauration » de la ville de Narbonne sur Internet à l'adresse suivante : [www.narbonne.fr](http://www.narbonne.fr).

