



Conditions d'admission

Le service de restauration scolaire est un service facultatif proposé aux familles dont les 2 parents travaillent et dont les enfants sont scolarisés en maternelle ou en primaire.

Organisation du service

- lundi, mardi, jeudi et vendredi de 11h30 à 13h20.

Repartis en deux services, les maternelles puis les élémentaires, déjeunent en self-service.

L'organisation du self-service est faite par les animateurs du périscolaire en fonction de divers critères :(activités pédagogiques complémentaires des enseignants, horaires de sorties, activités proposées, affinités des enfants, sorties scolaires ou besoins du service).

Allergies /médicaments

Le personnel n'est pas autorisé à administrer des médicaments sauf en cas de PAI.

Un projet d'accueil individualisé (PAI) est établi à la demande des familles en cas d'allergie alimentaire en concertation avec le médecin traitant, les services de la protection maternelle infantile (PMI), le médecin scolaire la directrice et le maire.

L'enfant allergique ne peut pas fréquenter le restaurant scolaire tant que le PAI n'est pas à jour et signé par l'ensemble des intervenants.

Un panier repas pourra être fournis par les parents sous leur entière responsabilité selon le protocole mis en place lors de la signature du PAI

Le renouvellement des PAI doit être fait à chaque rentrée scolaire.

Pour tous les PAI (alimentaire ou autre)

Les familles fourniront à la responsable du périscolaire tous les remèdes nécessaires au traitement de la crise allergique.

Tarifs :

Montant quotient familial	Prix du repas
De 0 à 600	0.80 €
De 601 à 900	1.00€
De 901 à 1200	2.80 €
De 1201 à 1500	3.00 €
De 1501 et plus	3.80 €

- ❖ Les enseignants, le personnels communal, les parents délégués et les élus du conseil municipal sont autorisés à prendre des repas au restaurant scolaire au tarif de 4.50 €

Commission des menus

La commission des menus se réunit avec les cuisiniers pour définir les menus sur une période de cinq semaines, elle donne un avis sur les propositions faites et soulève d'éventuels problèmes liés à la restauration ou au service. Le but de cette commission est de proposer des repas variés, équilibrés en respectant les recommandations nutritionnelles et les normes fixées par la loi Egalim. Elle contribue également à faire découvrir de nouvelles saveurs à tous les enfants.