



REGLEMENT INTERIEUR DE LA CANTINE

annexé au Règlement Intérieur du
Lycée Français Anna de Noailles de BUCAREST

Le présent règlement intérieur définit le fonctionnement du service de restauration du Lycée Anna de Noailles de Bucarest. Ce service, outre sa vocation utilitaire, a une dimension éducative. Le temps du repas est un temps pour se nourrir, se détendre, mais aussi un apprentissage des rapports avec ses semblables, du savoir-vivre, du respect des aliments, du personnel, ainsi que des équipements.

I – Le fonctionnement et l'accueil au restaurant scolaire

Le restaurant scolaire débute le premier jour de la rentrée scolaire et se termine le dernier jour de classe. Il fonctionne pendant les périodes scolaires, chaque jour de la semaine. Il accueille les élèves de 11h30 à 13h30, selon plusieurs services mis en place par le lycée et indiqués aux élèves en début d'année.

Tous les élèves sont obligés de manger au restaurant scolaire, depuis les classes de Maternelle PS jusqu'en 3^{ème} inclus.

Les élèves du Lycée peuvent déjeuner au restaurant scolaire. Tous les repas consommés seront validés par un badge à partir duquel seront facturés ces repas.

Les élèves atteints d'une allergie alimentaire bénéficieront d'un Plan d'Accueil Individualisé (PAI). Ce PAI sera mis en place après entretien avec le chef d'établissement ou le directeur du Primaire et le médecin scolaire. Pour établir ce PAI, la présentation d'un certificat médical est obligatoire.



La préparation des repas est réalisée sur place par un chef cuisinier et des agents de cuisine. Les menus sont affichés à l'entrée du restaurant, ainsi que sur le site Internet du lycée.

Les menus sont élaborés par le prestataire pour une période scolaire de sept semaines en moyenne, conformément aux réglementations en vigueur et aux recommandations d'une diététicienne. Une commission de restauration - composée de la direction du Lycée, de parents élus, de personnels désignés du Lycée (médecin scolaire) et de représentants du Comité de gestion - se réunit périodiquement pour faire le bilan de la période écoulée, en tirer d'éventuels plans d'action mais la commission restauration ne valide pas les menus.

Les repas sont pris sous la surveillance du personnel affecté au restaurant scolaire qui veille à ce que le calme et la discipline règnent. Les mesures disciplinaires sont les mêmes que celles du règlement intérieur du lycée.

Dans le cadre de l'éducation au goût, les élèves sont invités à goûter de tout. De plus, ils doivent veiller à respecter la nourriture et à ne pas la gaspiller, en estimant raisonnablement leur portion.

L'accès aux cuisines est strictement interdit à toute personne étrangère à la préparation des repas, sauf nécessité de service. Dans ce dernier cas, le port d'une tenue jetable est obligatoire.

II – La facturation des repas

En cas de bris ou de dégradation délibérés, le coût de remplacement ou de réparation incombera aux parents et sera facturé par le lycée.

- Pour les élèves de la Petite Section à la 3^{ème} :
 - Prix du repas à la Maternelle : 3,25 €
 - Prix du repas à l'Elémentaire : 3,50 €
 - Prix du repas au Collège : 3,90 €



- Pour les élèves de la seconde à la terminale :
La cantine scolaire n'est pas obligatoire.

- Le prix du repas est de 3,90 €.

En cas d'absence de l'élève, les frais de restauration ne seront déduits qu'à partir d'une semaine d'absence et sur obligatoirement sur présentation d'un certificat médical. En cas de départ définitif de l'élève en cours d'année scolaire, les repas non consommés seront reversés à la famille.