



Ευγένιος Ντελακρούά
Lycée Franco-Hellénique



REGLEMENT DU SERVICE DE RESTAURATION

La place de la restauration dans le projet de l'école :

Dans le cadre de son fonctionnement le Lycée Franco-Hellénique Eugène DELACROIX (LFHED) offre un service de restauration collective aux élèves qu'il accueille.

La période pendant laquelle les enfants sont scolarisés est déterminante pour l'apprentissage et l'acquisition de comportements sains. La restauration à l'école est un élément important de cet apprentissage.

La qualité des repas, leur quantité, les conditions dans lesquelles ils sont pris ont sur la santé, le développement physique et intellectuel des enfants et des adolescents, un impact indiscutable.

Le Restaurant Scolaire est un espace où les valeurs pédagogiques enseignées au LFHED trouvent leur place et s'expriment dans la convivialité des repas pris en commun, les missions d'éducation à la santé sont conduites également dans ce cadre, au profit de l'ensemble des élèves.

Au terme d'un appel d'offre, la société APOSTO Catering a obtenu pour la 3^{ème} fois et en exclusivité, le marché de la restauration scolaire du LFHED, l'inscription à ce service n'en est pour autant pas obligatoire. Les parents qui le souhaitent, peuvent donner à leurs enfants des pique-niques préparés à la maison. Ceux-ci seront pris au Restaurant Scolaire, aux horaires prévus pour leur classe et catégorie d'âge.

Cependant pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire l'école attire l'attention des parents sur la nécessité d'équiper leur enfant d'un sac réfrigéré et de donner un pique-nique constitué d'aliments qui se conservent aisément.

Pour les élèves qui achètent en autonomie leur repas ou snacks il est important de leur rappeler que ceux-ci doivent être sains et équilibrés. La carte de restauration doit être rechargée pour permettre ces achats, elle permet d'éviter la circulation d'espèces dans l'établissement.

Dans tous les cas les parents devront indiquer sur la plateforme EDUKA s'ils souhaitent l'inscription au service de restauration. Cette inscription, pour être prise en compte devra être enregistrée, au plus tard, le 24 août 2021 pour la rentrée 2021-2022.

1. Confection des Repas

Le prestataire s'engage à assurer la bonne marche et la qualité du service de restauration, la continuité de la confection des repas et de leur mise à disposition aux élèves et aux personnels de l'établissement.

Le prestataire veille à l'équilibre de la valeur nutritionnelle des aliments qui rentrent dans la confection des repas, en fonction notamment de leur apport en protéines, lipides et glucides. Les repas sont confectionnés dans l'esprit du Régime Méditerranéen (art 7 FEK 2135- 27-08-2013 ΥΠ_Γ.Π._ΟΙΚ 81025) de la loi grecque, en recourant à l'huile d'olive exclusivement et en évitant les fritures et les graisses animales.

Le prestataire veille à ce que le transport, le stockage, la remise en température et le service des repas soient conformes aux règles de sécurité et d'hygiène en vigueur en Grèce.

L'approvisionnement est effectué sur le plan qualitatif et quantitatif conformément aux règles et aux normes d'hygiène concernant la restauration scolaire.

Le prestataire est responsable de l'élaboration des menus mensuels. Ils sont communiqués à la Directrice Administrative et Financière (DAF), qui les transmet pour avis à l'ensemble de la commission cantine et à la nutritionniste du prestataire qui les valide.

Les menus sont publiés en français et en grec sur le site de l'établissement <http://lfh.edu.gr/restauration-scolaire> avant le début de chaque mois. Ils sont affichés en langue française et grecque à l'entrée de l'école, du restaurant et sur les panneaux d'affichage installés par le LFHED. Les menus précisent la date, la dénomination des plats servis, leur analyse calorique et leur valeur nutritionnelle.

En cas de modification du menu, le prestataire informe immédiatement la DAF par e-mail, qui prévient ou informe la commission cantine de la nature et des raisons de la modification.

Une commission cantine, réunissant le prestataire, la direction de l'établissement, des enseignants, des élèves élus du CE et des parents élus ou non mais désignés par l'association des parents d'élèves à laquelle ils appartiennent, examine tous les trimestres l'ensemble des problèmes rencontrés afin d'améliorer tout ce qui peut l'être. La commission cantine élabore en concertation avec l'ensemble des acteurs de l'école des projets d'éducation à la nutrition saine.

Les prix des repas sont négociés chaque année scolaire pour l'année scolaire suivante. La facturation et l'encaissement de la restauration sont assurés par le service de la DAF du LFHED.

Les élèves boursiers à 100% bénéficient uniquement et selon leur âge du Petit Menu ou du Grand Menu, ils sont réglés directement par l'établissement. En cas de quotité partielle de bourse les parents règlent la différence.

2. Lieux de Restauration & Horaires

Le *Restaurant Scolaire* au rez-de-jardin (niveau N-1) est ouvert à partir de 7h45 pour les élèves. Il est accessible jusqu'à 14h pour les repas et jusqu'à 15h pour le snack.

Il est composé de la salle de restauration, d'une salle à manger séparée pour les maternelles et les primaires et de la salle de restauration du personnel.

La *Cafétéria* en terrasse (niveau N +3) est ouverte à partir de 7h45 pour les élèves jusqu'à 14h30. Elle est composée d'une salle et d'espaces couverts en plein air.

L'accès en est exclusivement réservé aux élèves du Collège et du Lycée.

Nous remercions les parents de rappeler à leurs enfants les règles d'un bon comportement, consistant à jeter correctement dans les poubelles les restes de leur repas.

3. Surveillance des Repas

L'accès, l'installation et la surveillance des élèves pendant les repas est de la responsabilité exclusive du LFHED et de la vie scolaire.

Le prestataire veillera en cas de problème avec un élève à adresser un rapport par mail à la DAF et à la CPE de l'école qui traiteront la situation conformément au règlement de l'école.

4. Les Repas

Le prestataire fournit sur place dans le *Restaurant Scolaire* les types de repas suivants :

MATERNELLE ET PRIMAIRE

Les élèves de Maternelle et du Primaire sont installés dans le *Restaurant Scolaire*.

A l'heure du repas, les plateaux individuels sont disposés avant l'arrivée des élèves.

Le pain est proposé en libre accès après l'installation des élèves et le dessert est servi en fin de repas afin que les enfants mangent de manière correcte de chaque plat proposé, dans l'ordre du menu.

Les prestations qui leurs sont destinées sont reprises dans le tableau ci-dessous

Classes	Heure		Type
	de	à	
Maternelle GS	11h00 12h00	11h50 12h45	Petit Menu Entrée - Plat chaud - Dessert
CP & CE1	11h00	11h20/25	
CE2 & CM1	11h30/35	11h50/55	Menu Entrée - Plat chaud - Dessert
CM2	12h05/10	12h30/40	

La composition du **Petit Menu** et le **Menu** doit impérativement respecter les fréquences suivantes au minimum :

Entrée : salades avec diverses crudités 4 fois par semaine

Plat Chaud : poisson 1 fois par semaine

Viande rouge : 1 fois par semaine

Volaille : 1 fois par semaine

Si le plat principal n'est pas protéinique il sera accompagné de fromage

Garniture:	légumes bouillis	3 fois par semaine au minimum
Dessert :	fruits produits laitiers pâtisseries	2 fois par semaine 2 fois par semaine en portion individuelle 1 fois par semaine

COLLEGE & LYCEE

Classes	Heure		Type
	de	à	
Collège- Lycée	12h05	13h30 selon EDT	Menu Entrée - Plat chaud - Dessert
			Plat du Jour Salade – Plat chaud protéines

La composition du **Menu** doit impérativement respecter les fréquences suivantes au minimum :

Entrée : salades avec diverses crudités 4 fois par semaine
 Plat Chaud : poisson 1 fois par semaine
 Viande rouge : 1 fois par semaine
 Volaille : 1 fois par semaine
 Si le plat principal n'est pas protéiné il sera accompagné de fromage.

Garniture:	légumes bouillis	3 fois par semaine au minimum
Dessert :	fruits produit laitiers pâtisseries	2 fois par semaine 2 fois par semaine en portion individuelle 1 fois par semaine

Le **Plat du Jour** est composé de plats protéinés accompagnés de légumes et d'une salade

5. Les Snacks

Les prestations **Snacks** sont disponibles à la *Cafétéria*. L'accès en est exclusivement réservé aux élèves du Collège et du Lycée.

La liste des produits disponibles se conforme aux règles en vigueur en Grèce pour la restauration scolaire des écoles publiques et privées : FEK 2135- 27-08-2013 ΥΠ_Γ.Π._ΟΙΚ 81025.

Elle est constituée de SALADES, PRODUITS LAITIERS, FEUILLETES, SANDWICH, GATEAUX, FRUITS, EAU et JUS DE FRUIT.

D'autres BOISSONS fraîches ou chaudes sont disponibles à la cantine du bas uniquement pour les adultes. Se référer à l'Annexe 1 – Liste **Snacks** & Tarif.

Les prestations proposées font l'objet d'une validation trimestrielle quant à leur consistance, leur prix sont fixés par le prestataire en début d'année scolaire et ne peuvent pas faire l'objet d'augmentation en cours d'année.

6. Prestations Complémentaires

Le prestataire sur demande peut adapter les menus en raison de prescriptions médicales aux besoins d'un élève, à la seule condition qu'un PAI (projet d'accompagnement individualisé, documenté par un médecin et signé par toutes les parties) ait été établi avec l'établissement. En cas de contrainte liée à la religion, celle-ci pourra être prise en compte si elle a été dûment signalée à la vie scolaire.

Le prestataire réalise chaque année neuf (9) **Repas Spéciaux** : « REPAS DE RENTREE », « REPAS DE TOUSSAINT », « REPAS DE NOEL », « REPAS DE CHANDELEUR », « REPAS DE TSIKNOPEMPTI », « REPAS FETE NATIONALE DU 25 MARS », « REPAS DE PAQUES », « REPAS PRINTEMPS », « REPAS DE FIN D'ANNEE ».

A l'occasion des sorties organisées par l'établissement et donc en cas d'impossibilité d'utiliser le service restauration de l'établissement (excursions, sorties pédagogiques) le prestataire propose aux élèves une boîte **Lunch Box** (*Pique-nique*).

La **Lunch Box** est composée d'une boisson, d'un sandwich et d'un dessert.

Les **Repas Spéciaux** et **Lunch Box** sont facturés aux prix normaux du **Petit Menu** ou du **Menu**, selon la catégorie de l'élève.

7. Inscription, Renouvellement, Interruption

Le renouvellement de l'inscription à la restauration scolaire n'est pas automatique et les inscriptions doivent être effectuées en ligne sur la plateforme EDUKA, chaque année en juillet. La résiliation de l'abonnement ne peut intervenir qu'à l'issue de chaque trimestre, dans ce cas contacter les services de la DAF

8. Tarifs des prestations

Type	Prix unitaire	Forfait trimestriel			
		du 02/09/2021 au 22/12/2021	du 10/01/2022 au 31/03/2022	du 01/04/2022 au 30/06/2022	
Petit menu*	4,75 €	327,75 €	247,00 €	251,75 €	826,00 €
Menu*	5,25 €	362,25 €	273,00 €	278,25 €	913,50 €
Plat du jour*	4,10€	282,90 €	213,20 €	217,30 €	713,40 €

* Les prix sont ceux de l'abonnement trimestriel, ils sont augmentés de 10% en cas de consommation ponctuelle, soit **Petit Menu** 5,23 euros **Menu** 5,78 euros **Plat du jour** 4,51 euros

9. Mode et conditions de règlement

Une carte de paiement est distribuée automatiquement à tous les élèves du secondaire qui doivent la présenter à chaque passage en caisse, qu'ils prennent leurs repas à l'unité ou au forfait trimestriel et ce y compris pour les boursiers, seuls les élèves du primaire n'en disposent pas.

Règlement par abonnement trimestriel

Le règlement doit se faire chaque trimestre, conformément au montant facturé par l'établissement.

Soit par carte bancaire (Visa / Mastercard) via la plateforme EDUKA

Soit par virement sur les comptes bancaires de l'établissement :

ALPHA BANK

IBAN : GR07 0140 1380 1380 0200 2001 940

SWIFT/BIC: CRB A G RA A XXX

EUROBANK

IBAN : GR08 0260 0450 0009 1020 0348 325

SWIFT/BIC: ERBKGRA A

Lors du paiement il est impératif de faire figurer dans les références du règlement : Nom, Prénom, et classe de l'élève.

Dans le cadre d'une tarification au forfait, un crédit peut être consenti en cas de maladie, attestée par certificat médical, à compter de 3 jours d'absence consécutifs.

En fin d'année scolaire, ou en cas de départ définitif en cours d'année, le crédit éventuel du compte de l'élève, pourra selon le cas être remboursé, ou porté au crédit de la période suivante (dans ce dernier cas, cela est possible si la totalité des frais de scolarité dus sont acquittés).

Règlement à l'unité par la carte de paiement :

Les repas ou snacks peuvent être pris à l'unité, au moyen de la Carte de Paiement rechargeable distribuée aux élèves dès leur entrée au collège, cette carte permet d'éviter la circulation d'espèces et permet de régler directement au restaurant scolaire ou à la cafétéria. À tout moment le solde de la carte et le montant consommé peuvent être demandés aux services de la DAF.

L'approvisionnement de cette carte, peut se faire par virement sur le compte du LFHED pour un montant minimum de 20 €, ou par carte de crédit (visa-MasterCard) directement dans l'espace personnel EDUKA des familles.

En cas de perte le remplacement est effectué au tarif de 10 €.

10. Contacts

N'hésitez pas, pour de plus amples informations et suivant vos besoins, à contacter :

Pour les questions de facturation ou de fonctionnement

Secrétariat DAF, Mme Angélique DETSIKA Téléphone : 211 300 91 41

Mail: secdaf@lfh.gr

Inscription au service de restauration

Mail : secinscriptions@lfh.gr

Pour les questions relevant des menus, de l'approvisionnement et de la qualité des denrées

APOSTO Catering

M. Efthimios APOSTOLAKIS Leof. Lavriou 97

153 44 GlykaNera

Téléphone : 210 66 18 802, 210 6618803

Mail : info@apostocatering.gr

Site : www.apostocatering.gr

Les associations de parents avec leur référent sont également à votre disposition :

APE SF : ape@lfh.gr

APE SH : palfh@yahoo.com