Haute-Garonne
le Département

CONSEIL DÉPARTEMENTAL
HAUTE-GARONNE.FR

RÈGLEMENT DÉPARTEMENTAL DU SERVICE DE RESTAURATION ET D'HEBERGEMENT DES COLLÈGES PUBLICS

VISAS RÉGLEMENTAIRES

Vu le Code de l'éducation, notamment les articles L. 213-2, L. 421-23, R. 531-52 et R. 531-53 ; D. 531-11 et R. 531-34

Vu le Code général des collectivités territoriales ;

Vu le Code des relations entre le public et l'administration ;

Vu la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous dite loi EGAlim ;

Vu la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire dite loi AGEC ;

Vu la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets dite loi Climat et Résilience ;

Vu la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés ;

Vu le Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016, relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données (RGPD) ;

Vu le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ;

Vu la délibération CNIL n°2006-103 du 27 avril 2006 portant autorisation unique de mise en œuvre de traitements automatisés de données à caractère personnel reposant sur l'utilisation d'un dispositif de reconnaissance du contour de la main et ayant pour finalité l'accès au restaurant scolaire

Vu l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ;

Vu la délibération du Conseil départemental/Commission Permanente de la Haute-Garonne en date du ..... approuvant les conventions d'objectifs et de moyens conclues entre le Département de la Haute-Garonne et chaque établissement d'enseignement,

Vu les conventions d'objectifs et de moyens conclues entre le Département de la Haute-Garonne et chaque établissement ;

Vu la délibération de la Commission Permanente en date du ..... approuvant le présent règlement.

SOMMAIRE

Ce sommaire se met à jour automatiquement à l'ouverture dans Word (clic droit > Mettre à jour les champs si nécessaire).

ARTICLE I – CADRE GÉNÉRAL 6
I-1 Nature juridique du service 6
I-2 Laïcité et neutralité du service 6
I-3 Compétences du Conseil Départemental 6
I-4 La politique de qualité alimentaire — Projet « 100 % fait maison, local et bio » 6
I-4-1 Politique d'achats alimentaires 7
I-4-2 Lutte contre le gaspillage alimentaire et gestion des déchets 7
ARTICLE II – LES USAGERS DU SERVICE 7
II-1 Les élèves 7
II-2 Les personnels ou commensaux 7
II-3 Les adultes hébergés 7
II-4 Les hôtes de passage 8
ARTICLE III – FONCTIONNEMENT ET ACCÈS AU SERVICE 8
III-1 Principes de fonctionnement 8
III-1-1 Périodes d'ouverture 8
III-1-2 Horaires d'ouverture 8
III-1-3 Hygiène et sécurité alimentaire 8
III-1-4 Menus et obligations nutritionnelles 8
III-1-5 Accueil, surveillance et discipline 8
III-1-6 Internat 9
III-1-7 Responsabilités 9
III-2 Principes d'accès 9
III-2-1 Capacité d'accueil de la restauration 9
III-2-2 Capacité d'accueil de l'internat 9
III-2-3 Accueil des élèves en situation de handicap 9
III-2-4 Accueil des élèves atteints d'allergies ou de troubles alimentaires 9
III-3 Dispositifs de contrôle d'accès 10
III-3-1 Lecteur de carte 10
III-3-2 Système d'accès biométrique ou mixte 10
ARTICLE IV – RESTAURATION ET HÉBERGEMENT DES COLLÉGIENS 11
IV-1 Inscription 11
IV-1-1 Inscription en internat 11
IV-2 Facturation 11
IV-2-1 Les contributions versées par les collèges au Département 11
IV-2-2 Les forfaits 12
IV-2-3 Facturation des forfaits 12
IV-2-4 Moyens et délais de règlement 12

IV-2-5 Prestation au ticket 13
IV-2-6 Dérogation à la facturation — Élèves avec PAI 13
IV-2-7 Remises gracieuses et admissions en non-valeur 13
ARTICLE V – HÉBERGEMENT DES COMMENSAUX, DES HÉBERGÉS ET DES HÔTES 13
V-1 Facturation des commensaux 13
V-2 Facturation des hébergés 13
V-3 Facturation des hôtes de passage 13
ARTICLE VI – MODULATIONS DE LA FACTURATION — REMISES D'ORDRE 13
VI-1 Calcul de la remise d'ordre 14
VI-2 Remise d'ordre accordée de plein droit 14
VI-3 Remise d'ordre accordée sous conditions 14
ARTICLE VII – LES AIDES RELATIVES AUX FRAIS DE RESTAURATION 15
VII-1 Les bourses nationales 15
VII-2 Les fonds sociaux de l'État 15
VII-3 L'aide départementale à la restauration scolaire 15
ARTICLE VIII – VALIDITÉ ET APPLICATION DU RÈGLEMENT 15
VIII-1 Entrée en vigueur et opposabilité 15
VIII-2 Modifications et dérogations 16
VIII-3 Recours et contentieux 16
Annexe 1 — Plans alimentaires départementaux 4 et 5 jours 17
Annexe 2 — Référentiel 100% Fait Maison 22

PRÉAMBULE

Le service de restauration est un service annexe et facultatif des Établissements Publics Locaux d'Enseignement (EPLE). Conformément aux dispositions de l'article L. 213-2 du Code de l'éducation, le Département détient la compétence liée à l'organisation de la restauration dans les collèges publics. À ce titre, il a notamment décidé que la gestion courante de ce service reste exercée par les collèges.

Le présent règlement fixe les conditions et les modalités de fonctionnement définies par le Département pour l'ensemble des services de restauration des collèges publics de la Haute-Garonne. Il prévaut sur tout autre règlement établi par le collège pour son service de restauration, notamment en cas de dispositions contradictoires.

Lorsqu'un collège héberge des élèves ou des personnels d'un autre établissement, les modalités d'accueil et de facturation sont définies dans une convention tripartite conclue entre l'établissement d'origine (ou sa collectivité de rattachement), l'établissement d'accueil et le Département. Les dispositions de cette convention prévalent sur le présent règlement pour ce qui concerne les situations d'hébergement inter-établissements.

Ce règlement est complété par les dispositions du règlement intérieur de l'établissement pour ce qui relève de sa compétence.

RÈGLEMENT DU SERVICE DE RESTAURATION

ARTICLE I – CADRE GÉNÉRAL

I-1 Nature juridique du service

Le service de restauration des collèges est un service public administratif facultatif dont la création relève du Département. Le caractère facultatif de ce service implique que les usagers potentiels n'ont droit ni à sa création ni à son maintien. Il répond à un besoin d'intérêt général et, dès lors qu'il est créé, répond aux principes de tout service public : égalité d'accès (neutralité et laïcité), continuité et adaptation.

Dans sa mise en œuvre, le service de restauration scolaire veillera à garantir un accès effectif des usagers au service, en tenant compte, dans la mesure du possible et dans le respect des principes dévolus au service public, de leur situation individuelle, notamment sociale ou familiale, ainsi que des contraintes liées à la scolarité pour les élèves concernés.

I-2 Laïcité et neutralité du service

La collectivité et les collèges ne sont pas tenus de proposer des menus répondant à des prescriptions religieuses ou philosophiques particulières. Lorsque l'organisation du service le permet, le collège peut proposer un plat alternatif ne comportant pas certains aliments. Cette possibilité ne constitue ni un droit pour les usagers ni une obligation pour le service et ne peut en aucun cas conduire à l'élaboration de menus confessionnels.

I-3 Compétences du Conseil Départemental

L'organisation de la restauration scolaire et sa tarification dans les collèges publics de Haute-Garonne sont des compétences transférées de l'État aux Départements selon les articles L. 213-2 alinéa 2 et R. 531-52 et R. 531-53 du Code de l'éducation. La répartition des rôles entre le Département et les collèges est précisée dans les conventions d'objectifs et de moyens conclues entre le Département et chaque établissement.

Le présent règlement fixe le cadre départemental applicable au service de restauration scolaire des collèges publics et s'impose aux établissements en cas de contradiction avec leurs règles internes.

I-4 La politique de qualité alimentaire — Projet « 100 % fait maison, local et bio »

Lancé en 2024, le projet « 100 % fait maison, local et bio » fixe un cap clair : généraliser d'ici 2028 une restauration préparée sur place, structurée autour de circuits courts, respectueuse des équilibres nutritionnels et pleinement engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ce projet repose sur trois piliers :

- Garantir le droit au « bien manger » pour tous les collégiens, en leur offrant un repas de qualité.
- Contribuer à la santé des élèves en les accompagnant dans les bonnes habitudes alimentaires, le respect de l'équilibre nutritionnel et des saisons, et l'éducation au goût.
- Œuvrer à la reterritorialisation des approvisionnements pour apporter aux agriculteurs du territoire des débouchés pérennes dans une logique de juste rémunération.

Dans ce cadre, les équipes de restauration s'engagent à :

- Élaborer quotidiennement des repas conformes aux objectifs du projet « 100 % » et au plan alimentaire départemental (cf. Annexe 1) ;

- Privilégier les recettes maison à partir de produits bruts et de saison, conformes au Référentiel fait maison (cf. Annexe 2) ;
- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité conformément au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) ;
- Lutter activement contre le gaspillage alimentaire par le suivi des restes, l'ajustement des portions et la sensibilisation des élèves.

I-4-1 Politique d'achats alimentaires

Le Département met en œuvre une stratégie d'achats alimentaires inscrite dans le cadre du SPASER et des objectifs de la loi EGAlim. Il accompagne les collèges pour proposer des produits de qualité, frais et de saison, développer progressivement les produits durables et biologiques, favoriser les circuits de proximité, mutualiser les achats et réduire l'impact environnemental.

I-4-2 Lutte contre le gaspillage alimentaire et gestion des déchets

Conformément à la loi AGEC du 10 février 2020 et à l'obligation de tri à la source des biodéchets applicable depuis le 1er janvier 2024, les collèges mettent en place un système de tri, de collecte et de valorisation des biodéchets. Le Département accompagne les collèges dans leur mise en conformité et dans le déploiement d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

ARTICLE II – LES USAGERS DU SERVICE

Ont accès au service de restauration, par ordre de priorité, les usagers suivants :

II-1 Les élèves

- Élèves régulièrement inscrits dans l'établissement comme demi-pensionnaires, internes ou externes bénéficiant d'une prestation au ticket ;
- Élèves affectés ou présents temporairement dans l'établissement, quel que soit le motif (classes relais, inclusion scolaire, etc.) ;
- Élèves hébergés dans le cadre d'une convention tripartite telle que définie au préambule et les élèves des écoles dans le cadre d'échanges entre établissements ;
- Élèves externes à titre exceptionnel, sous réserve de l'accord du chef d'établissement. Cette admission exceptionnelle est appréciée sur des critères objectifs liés aux capacités d'accueil du service et à la situation de l'élève.

II-2 Les personnels ou commensaux

Sont considérés comme commensaux les personnels exerçant leurs fonctions au sein de l'établissement ainsi que, le cas échéant, les personnels extérieurs intervenant de manière régulière dans le cadre des activités du collège, autorisés à bénéficier du service de restauration scolaire dans des conditions définies par le présent règlement.

Personnels de l'État ou du Département, titulaires, stagiaires ou contractuels affectés à l'établissement, ainsi que personnels intervenant régulièrement dans l'établissement dans le cadre de leurs missions.

II-3 Les adultes hébergés

Personnels d'autres établissements accueillis dans le cadre d'une convention tripartite telle que définie au préambule.

II-4 Les hôtes de passage

Personnels de l'État ou du Département prenant leur repas exceptionnellement au collège pour des raisons professionnelles, et personnes extérieures invitées par le chef d'établissement dans le cadre d'activités pédagogiques ou ayant trait à la vie de l'établissement.

ARTICLE III – FONCTIONNEMENT ET ACCÈS AU SERVICE

III-1 Principes de fonctionnement

III-1-1 Périodes d'ouverture

Le service de restauration fonctionne 4 ou 5 jours selon les modalités arrêtées par le Département, durant la période scolaire. Toute modification des jours d'ouverture doit être prise en concertation avec le Département. La présence au repas est obligatoire pour les demi-pensionnaires. Les absences exceptionnelles doivent être signalées par écrit par la famille auprès de la vie scolaire.

III-1-2 Horaires d'ouverture

Les horaires sont fixés par chaque établissement dans son règlement intérieur. À titre indicatif, la période minimale d'ouverture s'étend de 11h30 à 13h30.

III-1-3 Hygiène et sécurité alimentaire

Il est interdit d'introduire des aliments et des boissons dans le service de restauration, sauf dans le cadre d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI). Les denrées servies sont obligatoirement consommées sur place à l'exception des personnels soumis à des sujétions professionnelles particulières.

III-1-4 Menus et obligations nutritionnelles

Les menus sont établis par le collège, conformément à la réglementation nutritionnelle et aux objectifs du projet « 100 % fait maison, local et bio ». Le collège communique ses menus au laboratoire départemental. En cas d'impossibilité temporaire d'assurer la production sur site, le Département et l'établissement collaborent pour trouver la solution la plus adaptée afin d'assurer la continuité du service.

III-1-5 Accueil, surveillance et discipline

La surveillance des élèves est assurée par le personnel de l'Éducation nationale et les assistants affectés aux élèves porteurs de handicap. Les règles de discipline applicables sont celles du règlement intérieur du collège. L'offre de restauration n'étant pas une obligation, toute infraction aux règles de bonne tenue peut être sanctionnée.

Toute mesure de sanction, ou d'exclusion du service de restauration sera prise dans le respect des droits de la défense, notamment après que l'élève (ou son représentant légal) ait été mis à même de présenter ses observations, et est proportionnée à la gravité des faits reprochés.

III-1-6 Internat

L'hébergement en internat est encadré par le Principal, le Secrétaire général et des agents de l'Éducation nationale. Les règles du présent règlement s'appliquent sur le temps de présence de l'usager au service de restauration.

III-1-7 Responsabilités

En cas de dégradation des équipements ou de dommages causés au sein du service de restauration, les réparations peuvent être demandées aux responsables légaux des mineurs ou directement à l'usager majeur. Les modalités sont précisées dans le règlement intérieur de l'établissement.

III-2 Principes d'accès

III-2-1 Capacité d'accueil de la restauration

La capacité d'accueil s'apprécie en fonction des règles d'hygiène et de sécurité, de la capacité de production, des moyens en personnel, du mode de distribution, du nombre de places assises, du taux de rotation et de la gestion de l'accès. En cas de places insuffisantes, l'ordre de priorité est : personnels de restauration et de surveillance, élèves inscrits, élèves hébergés, commensaux, hôtes de passage.

Cette hiérarchisation est justifiée par les nécessités liées à l'organisation, à la continuité et au bon fonctionnement du service de restauration scolaire.

III-2-2 Capacité d'accueil de l'internat

La capacité d'accueil de l'internat est définie par le Département au titre de ses compétences en matière de construction et d'entretien des locaux. En cas de places insuffisantes, la priorité est donnée selon les critères suivants : éloignement géographique de la famille, nécessité sociale, âge de l'élève (mineur puis majeur du second cycle). Les internes sont accueillis au service de restauration selon les mêmes règles de priorité que les demi-pensionnaires.

III-2-3 Accueil des élèves en situation de handicap

Le service de restauration accueille les élèves en situation de handicap dans le respect des préconisations du projet personnalisé de scolarisation. Le Département et le collège s'associent pour mettre en œuvre le droit à la compensation tel que défini à l'Article L.114-1-1 du Code de l'action sociale et des familles, impliquant une adaptation du service afin de garantir un accès effectif aux usagers concernés.

III-2-4 Accueil des élèves atteints d'allergies ou de troubles alimentaires

Le service de restauration accueille les élèves atteints d'intolérances alimentaires conformément au principe général d'égalité d'accès et dans le strict respect de la réglementation (circulaire n° 2003-135 du 8 septembre 2003). Le représentant légal transmet sa demande par écrit au chef d'établissement, accompagnée obligatoirement d'un certificat médical précisant la nature des produits allergènes. Le médecin scolaire, avec le représentant légal et le médecin traitant, aboutit à l'établissement d'un Protocole d'Accueil Individualisé (PAI).

L'élève bénéficiant d'un PAI accède au service de restauration selon l'une des deux modalités suivantes :

- Le service peut fournir des repas adaptés au régime particulier par des aménagements de fonctionnement simples ;
- À défaut, l'élève consomme dans le service de restauration le repas fourni par le représentant légal selon les modalités du PAI, qui assume l'entière responsabilité de la fourniture (composition, conditionnement, chaîne du froid).

Lorsque l'accueil d'un élève ne peut être assuré en l'absence de protocole d'accueil individualisé, cette situation est appréciée au regard des exigences de sécurité sanitaire et dans le respect du principe d'égalité d'accès au service.

III-3 Dispositifs de contrôle d'accès

III-3-1 Lecteur de carte

Les usagers reçoivent gratuitement une carte personnelle lors de leur première inscription. Celle-ci est strictement personnelle et permet le contrôle de la présence et le décompte des repas. En cas de perte ou de vol, l'usager doit immédiatement en informer le collège. Les cartes perdues ou détériorées sont facturées au tarif fixé annuellement par l'établissement en Conseil d'administration. Au départ définitif, le collège procède à la désactivation de la carte et au remboursement du solde créditeur éventuel dans le délai de prescription quadriennale.

III-3-2 Système d'accès biométrique ou mixte

Le service de restauration scolaire peut être équipé d'un dispositif de contrôle d'accès reposant sur un système biométrique, notamment fondé sur la reconnaissance du contour de la main, ou sur un système mixte associant plusieurs modalités d'identification.

La mise en œuvre d'un tel dispositif est subordonnée au respect de la réglementation en vigueur relative à la protection des données à caractère personnel, notamment au Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016, relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données, ainsi qu'aux recommandations de la Commission nationale de l'informatique et des libertés, en particulier la délibération n° 2006-103 du 27 avril 2006 portant autorisation unique de mise en œuvre de traitements automatisés de données à caractère personnel reposant sur l'utilisation d'un dispositif de reconnaissance du contour de la main et ayant pour finalité l'accès au restaurant scolaire.

Le recours à un dispositif biométrique repose sur le consentement libre, spécifique, éclairé et univoque de l'élève concerné ou, lorsqu'il est mineur, de son ou ses représentants légaux.

Le refus de recourir à un tel dispositif ne peut entraîner aucune conséquence défavorable pour l'élève. Dans ce cas, un dispositif alternatif d'accès au service, notamment par badge ou tout autre moyen équivalent, est systématiquement proposé dans des conditions ne créant pas de rupture d'égalité entre les usagers.

Les données biométriques collectées sont strictement limitées à celles nécessaires à la finalité du traitement, et ne peuvent être utilisées à d'autres fins. Elles font l'objet de mesures de sécurité appropriées et sont conservées pour une durée limitée, conforme à la réglementation applicable.

La mise en œuvre du dispositif fait l'objet d'une analyse d'impact relative à la protection des données (AIPD), conformément aux dispositions du RGPD, avant la mise en service.

L'information des usagers et de leurs représentants légaux est assurée préalablement à la mise en œuvre du traitement, dans des conditions permettant une compréhension claire et complète du dispositif et de ses conséquences.

ARTICLE IV – RESTAURATION ET HÉBERGEMENT DES COLLÉGIENS

IV-1 Inscription

En début d'année scolaire ou en cours d'année (au changement de terme), le représentant légal peut inscrire l'élève en tant qu'externe, demi-pensionnaire ou interne. Le choix du régime et du forfait s'effectue pour l'année scolaire.

Forfaits disponibles
Forfait 4 jours : lundi, mardi, jeudi, vendredi. Forfait 5 jours : lundi au vendredi. Forfait internat : demi-pension 5 jours + hébergement 4 nuitées.

Le forfait 4 jours correspond aux repas des lundis, mardis, jeudis et vendredis. Compte tenu des éventuels aménagements du calendrier scolaire établis par l'autorité académique, l'élève bénéficie du maintien de ce forfait même s'il est amené à fréquenter le service de restauration ponctuellement le mercredi dans le cadre de la récupération de jours vaqués.

Un changement de régime ou de forfait en cours de terme n'est possible que sur dérogation exceptionnelle du chef d'établissement, au regard de motivations particulières exposées par le représentant légal. Les demandes de dérogation sont examinées au regard de critères objectifs liés à la situation de l'élève et de sa famille, et dans le respect du principe d'égalité entre les usagers.

IV-1-1 Inscription en internat

À l'issue de l'admission par une commission d'admission, les familles s'inscrivent en produisant les pièces demandées. En cas d'intégration en cours d'année ou de changement de situation, les familles communiquent les pièces nécessaires au collège.

IV-2 Facturation

Les tarifs sont votés annuellement par le Département et applicables par année civile. Cette tarification reste inférieure au coût de revient complet de la prestation, financé à titre principal par le budget du Département.

IV-2-1 Les contributions versées par les collèges au Département

- Le Fonds commun des services d'hébergement (FCSH) : prélèvement sur les recettes encaissées, destiné à couvrir un déficit accidentel du service d'hébergement.
- Le Fonds départemental de rémunération des personnels d'internat (FDRPI) : contribution compensant une partie de la rémunération des personnels territoriaux en charge de la restauration.

IV-2-2 Les forfaits

Les tarifs sont fixés forfaitairement et répartis en termes inégaux, indépendants du nombre réel de repas pris. La base annuelle est découpée en 3 termes :

Terme / Forfait	Forfait 5 jours (lun-ven)	Forfait 4 jours (lun/mar/jeu/ven)	Internat (base 5j pension et 4 nuitées)
1er terme (janv-mars)	50 jours	44 jours	50 jours
2ème terme (avr-juin/juil)	50 jours	44 jours	50 jours
3ème terme (sept-déc)	70 jours	56 jours	70 jours
Total annuel	**170 jours**	**144 jours**	**170 jours/ 144 nuitées**

Le forfait d'internat comprend les nuitées et l'ensemble des repas de la journée (demi-pension 5 jours + hébergement 4 nuits : petits déjeuners, goûters et dîners), sur une base de 170 jours de demi-pension et 144 jours d'hébergement au maximum.

IV-2-3 Facturation des forfaits

Le mode de facturation repose sur le principe d'un forfait annuel payable en 3 termes. Tout terme donnant lieu à une fréquentation de l'élève est dû dans son intégralité, sous réserve des minorations éventuelles (aide à la restauration, bourses, remises d'ordre). La facture trimestrielle est établie par le chef d'établissement en respectant les mentions réglementaires habituelles et adressée au représentant légal au cours du terme considéré.

IV-2-4 Moyens et délais de règlement

Le collège privilégie un recouvrement amiable et peut orienter le représentant légal vers les services sociaux ou avoir recours au fonds social collégien. Sur demande, l'agent comptable peut accorder des délais de paiement ou un paiement fractionné. En cas de défaut de paiement persistant après relance et mise en demeure, le collège peut examiner la situation financière de l'élève avant sa réinscription et porte à la connaissance du Département toute décision de non-réinscription.

A départ définitif de l'usager de l'établissement, une attestation lui est délivrée permettant d'attester qu'il est à jour de ces créances de restauration - EXEAT.

Les décisions relatives à la non-réinscription tiennent compte de la situation sociale de la famille et sont prises de manière proportionnée, dans le respect du principe d'égalité d'accès au service.

IV-2-5 Prestation au ticket

La prestation au ticket permet aux élèves externes de prendre des repas après accord du chef d'établissement. Elle implique le paiement par avance d'un nombre minimal de repas (10 pour les externes réguliers et commensaux, 1 pour les externes ponctuels et hôtes).

Seuls les repas effectivement consommés sont décomptés. À l'issue du cursus scolaire, l'usager peut obtenir le remboursement du crédit restant dans le délai de prescription de 4 ans.

IV-2-6 Dérogation à la facturation — Élèves avec PAI

Les élèves atteints d'allergies ou de troubles alimentaires ne sont pas facturés, sur la période de validité de leur PAI ou du certificat médical, s'ils apportent leur panier-repas.

IV-2-7 Remises gracieuses et admissions en non-valeur

Les remises gracieuses ou les admissions en non-valeur sont déterminées par l'Instruction codificatrice M9.6. Il appartient au Conseil d'administration du collège de se prononcer sur les demandes des débiteurs.

ARTICLE V – HÉBERGEMENT DES COMMENSAUX, DES HÉBERGÉS ET DES HÔTES

V-1 Facturation des commensaux

Tous les commensaux dont la demande est acceptée par le chef d'établissement sont accueillis sous le régime de la prestation au ticket, selon le tarif applicable à leur catégorie décidée annuellement par le Département et basé sur leur rémunération. À défaut d'information, le tarif « hôte de passage » est appliqué. Les règles de l'article IV-2-5 leur sont intégralement applicables.

V-2 Facturation des hébergés

Les élèves hébergés sont accueillis sous le régime de la demi-pension ou de l'internat. Les personnels hébergés sont assimilés aux commensaux. En tout état de cause, les modalités de facturation définies dans la convention tripartite d'accueil prévalent sur le présent règlement.

V-3 Facturation des hôtes de passage

Les hôtes de passage paient leur repas auprès du collège avant le début du service. En cas d'invitation par le chef d'établissement, la dépense est imputée sur les frais de réception du collège.

ARTICLE VI – MODULATIONS DE LA FACTURATION — REMISES D'ORDRE

La remise d'ordre correspond à la non-facturation du repas non pris par un usager. En cohérence avec les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, les familles sont invitées à prévenir l'établissement le plus tôt possible des absences prévisibles.

VI-1 Calcul de la remise d'ordre

Formule de calcul
ROF (Remise d'Ordre Forfaitaire) = MAF / NJTF Montant de la RO accordée = ROF × Nombre de jours d'absence (après décompte de la carence éventuelle) • MAF = Montant Annuel du Forfait applicable à l'élève • NJTF = Nombre de Jours Théoriques annuels du Forfait

Le nombre de jours théoriques du forfait est déterminé de manière objective, en lien avec le calendrier scolaire, et appliqué de façon homogène entre les établissements, afin de garantir l'égalité de traitement entre les usagers.

VI-2 Remise d'ordre accordée de plein droit

La remise d'ordre est accordée de plein droit, sans demande du représentant légal, dès le premier jour, dans les cas suivants :

- Fermeture du service quelle qu'en soit la cause ;
- Exclusion définitive ou temporaire de l'élève ;
- Élève non accueilli en période d'examen organisé dans l'établissement ;
- Élève n'ayant pas déjeuné en raison d'une rentrée échelonnée organisée par le collège ;
- Élève participant à un stage, une sortie pédagogique ou un voyage scolaire, lorsque l'établissement ne prend pas en charge la restauration ;
- Élève accueilli dans un autre établissement quand le repas n'est pas pris en charge par l'établissement d'accueil ;
- Élève en stage obligatoire en entreprise ;
- Absence liée à une mesure d'isolement prescrite par une autorité sanitaire ;
- Décès de l'élève.

VI-3 Remise d'ordre accordée sous conditions

La remise d'ordre est accordée sur demande écrite du représentant légal, dans les délais de prévenance (hors congés scolaires) et accompagnée des pièces justificatives nécessaires. La décision est prise par le chef d'établissement.

Les cas ouvrant droit à une remise d'ordre sous conditions sont :

- Changement d'établissement scolaire en cours de période, avec un préavis d'une semaine ouvrée ;
- Changement de statut pour cas de force majeure dûment justifié, avec un préavis d'une semaine ;
- Absence prolongée annoncée à l'avance avec indication de la période, avec un préavis d'une semaine ouvrée minimum ;
- Absence pour raisons médicales strictement supérieure à 5 jours calendaires consécutifs, avec transmission de la demande et du certificat médical dans les 15 jours ouvrés suivant le retour ;
- Non-fréquentation du service par l'élève dont l'emploi du temps libère au moins une après-midi supplémentaire en dehors du mercredi pour toute l'année scolaire ;
- Absence pour événement familial exceptionnel (décès ou mariage d'un ascendant), avec demande au moins 2 jours ouvrés avant l'événement et justificatif dans les 15 jours ouvrés suivant le retour.

> *Ne rentrent pas dans le décompte : les périodes de congés scolaires, les repas non pris en raison de la sortie anticipée de l'usager, les stages non obligatoires en entreprise, les départs anticipés en fin d'année scolaire hors motifs listés ci-dessus.*

Les remises d'ordre accordées sous conditions sont fondées sur des critères objectifs liés notamment à la situation de l'élève et de sa famille, et sont appliquées de manière homogène entre les établissements.

ARTICLE VII – LES AIDES RELATIVES AUX FRAIS DE RESTAURATION

VII-1 Les bourses nationales

Les bourses nationales sont attribuées par l'Éducation Nationale sous conditions de ressources. Pour les élèves boursiers demi-pensionnaires ou internes, le montant de la bourse vient en déduction des frais de restauration et d'hébergement.

L'article rappelle que les bourses nationales, attribuées par l'Éducation nationale sous conditions de ressources, viennent en déduction des frais de restauration et d'hébergement pour les élèves concernés.

VII-2 Les fonds sociaux de l'État

Des fonds attribués par l'État peuvent être alloués par l'établissement à certaines familles en difficulté pour le financement des frais scolaires et de restauration notamment. La demande est à formuler auprès de l'administration de l'établissement et/ou de l'assistante sociale du collège.

L'information des familles relative à l'existence de ces dispositifs d'aide est assurée par l'établissement.

VII-3 L'aide départementale à la restauration scolaire

Le Département a mis en place un dispositif d'aide à la restauration scolaire bénéficiant aux élèves demi-pensionnaires des collèges publics et privés sous contrat de la Haute-Garonne. Cette aide module les frais de restauration en fonction des ressources des familles.

Les conditions d'éligibilité, le barème, les modalités de dépôt et de versement de l'aide départementale à la restauration scolaire font l'objet d'un règlement distinct : « Règlement de l'Aide à la Restauration Scolaire — Document n° 2 / 2 ».

ARTICLE VIII – VALIDITÉ ET APPLICATION DU RÈGLEMENT

VIII-1 Entrée en vigueur et opposabilité

Le présent règlement entre en vigueur une fois que la délibération du Conseil départemental qui l'approuve devient exécutoire. Il est consultable sur le site haute-garonne.fr et sur le portail eCollège31.fr. Il est transmis aux établissements et communiqué chaque année aux familles et aux commensaux. En tant qu'acte réglementaire administratif, il est opposable dès sa publication.

VIII-2 Modifications et dérogations

Toute modification du présent règlement est adoptée par l'autorité compétente du Département, dans les formes requises pour son approbation.

Sous réserve d'une délibération de la Commission Permanente, des expérimentations limitées dans leur objet et dans leur durée peuvent être mises en œuvre dans un ou plusieurs établissements, lorsqu'elles sont justifiées par un motif d'intérêt général en lien avec l'organisation du service. Ces expérimentations sont conduites dans le respect du principe d'égalité entre les usagers.

VIII-3 Recours et contentieux

Toute contestation relative à l'application du présent règlement peut faire l'objet d'un recours administratif adressé au Président du Conseil départemental de la Haute-Garonne, Direction de l'éducation, Hôtel du Département, 1 boulevard de la Marquette, 31090 Toulouse Cedex 9.
Le présent règlement peut également faire l'objet d'un recours contentieux devant le Tribunal administratif de Toulouse dans un délai de deux mois à compter de sa publication. Le Tribunal administratif de Toulouse peut être saisi par voie postale (68 rue Raymond IV, BP7007, 31068 Toulouse cedex 7) ou électronique (https://citoyens.telerecours.fr).

ANNEXES

Annexe 1 — Plans alimentaires départementaux 4 et 5 jours

Plan Alimentaire — Cycles de 4 jours

SEMAINE 1				
Composantes	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Entrée	Crudités de légumes ou de fruits	Crudités de légumes ou de fruits	Crudités de légumes ou de fruits	Crudités de légumes ou de fruits
Plat protidique	Préparation frite, servie en plat principal	Viande de bœuf, veau, agneau ou abats non hachée	Plats végétariens, céréales complètes	Viandes de volailles, porc, omelette à base de viande, steak haché
Féculents ou Légumes cuits	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange (pâtes, riz, lentilles, pommes de terre...)	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange (pâtes, riz, lentilles, pommes de terre...)
Produit laitier	Laitage	Laitage	Fromages > 150 mg Ca	Fromages > 150 mg Ca
Dessert	Desserts de fruits crus 100% fruit cru, sans sucre ajouté	Pâtisseries, glaces	Desserts ou laitage > 20g sucre/portion et < 15% lipides	Desserts Fruits Cuits
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

SEMAINE 2				
Composantes	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Entrée	Crudités de légumes ou de fruits	Entrée protidique (œuf, jambon, surimi...)	Crudités de légumes ou de fruits	Entrées contenant > 15% de lipides (charcuterie, friture, pizza, friand...)
Plat protidique	Plats végétariens à base d'œufs	Viandes de volailles, porc, omelette à base de viande, steak haché	Poissons ou préparation à base de poisson, non frit, servi en plat principal	Viande de bœuf, veau, agneau ou abats non hachée
Féculents ou Légumes cuits	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange (pâtes, riz, lentilles, pommes de terre...)	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange (pâtes, riz, lentilles, pommes de terre...)	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange
Produit laitier	Laitage	Fromages > 150 mg Ca	Fromages > 150 mg Ca	Fromages 100-150 mg Ca
Dessert	Pâtisseries, glaces	Desserts de fruits crus 100% fruit cru, sans sucre ajouté	Desserts ou laitage > 20g sucre/portion et < 15% lipides	Desserts de fruits crus 100% fruit cru, sans sucre ajouté
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

SEMAINE 3				
Composantes	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Entrée	Crudités de légumes ou de fruits	Entrées féculents	Crudités de légumes ou de fruits	Entrées contenant > 15% de lipides (charcuterie, friture, pizza, friand...)
Plat protidique	Viandes de volailles, porc, omelette à base de viande, steak haché	Plat végétarien, traiteur	Viande de bœuf, veau, agneau ou abats non hachée	Poissons ou préparation à base de poisson, non frit, servi en plat principal
Féculents ou Légumes cuits	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange (pâtes, riz, lentilles, pommes de terre...)	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange (pâtes, riz, lentilles, pommes de terre...)
Produit laitier	Fromages > 150 mg Ca	Laitage	Laitage	Fromages 100-150 mg Ca
Dessert	Desserts ou laitage > 20g sucre/portion et < 15% lipides	Desserts de fruits crus 100% fruit cru, sans sucre ajouté	Pâtisseries, glaces	Desserts de fruits crus 100% fruit cru, sans sucre ajouté
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

SEMAINE 4				
Composantes	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Entrée	Entrées contenant > 15% de lipides (charcuterie, friture, pizza, friand...)	Crudités de légumes ou de fruits	Crudités de légumes ou de fruits	Crudités de légumes ou de fruits
Plat protidique	Poissons ou préparation à base de poisson, non frit, servi en plat principal	Plats végétariens, céréales complètes	Plats gras ou traiteur, farcis, servis en plat principal	Viandes de volailles, porc, omelette à base de viande, steak haché
Féculents ou Légumes cuits	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange (pâtes, riz, lentilles, pommes de terre...)	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange	Féculents frits (frites, pommes sautées...)
Produit laitier	Laitage	Fromages 100-150 mg Ca	Laitage	Fromages > 150 mg Ca
Dessert	Desserts de fruits crus 100% fruit cru, sans sucre ajouté	Desserts ou laitage > 20g sucre/portion et < 15% lipides	Desserts Fruits Cuits	Desserts de fruits crus 100% fruit cru, sans sucre ajouté
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

SEMAINE 5				
Composantes	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Entrée	Crudités de légumes ou de fruits	Entrées féculents	Entrées contenant > 15% de lipides (charcuterie, friture, pizza, friand...)	Entrées féculents
Plat protidique	Plats végétariens à base d'œufs	Viande de bœuf, veau, agneau ou abats non hachée	Poissons ou préparation à base de poisson, non frit, servi en plat principal	Plats gras ou traiteur, farcis, servis en plat principal
Féculents ou Légumes cuits	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange (pâtes, riz, lentilles, pommes de terre...)	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange (pâtes, riz, lentilles, pommes de terre...)	Crudités de légumes ou de fruits
Produit laitier	Fromages > 150 mg Ca	Fromages > 150 mg Ca	Fromages 100-150 mg Ca	Laitage
Dessert	Dessert/Pâtisserie, fréquence libre	Laitage	Desserts de fruits crus 100% fruit cru, sans sucre ajouté	Desserts Fruits Cuits
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Légende des produits laitiers :

- Laitage : yaourt, fromage blanc, lait fermenté
- Fromages > 150 mg Ca : emmental, comté, gruyère, parmesan...
- Fromages 100-150 mg Ca : camembert, brie, reblochon...

Plan Alimentaire — Cycles de 5 jours

SEMAINE 1					
Composantes	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner					
Entrée	Entrées féculents	Crudités de légumes ou de fruits	Entrées contenant > 15% de lipides (charcuterie...)	Crudités de légumes ou de fruits	Crudités de légumes ou de fruits
Plat protidique	Plats gras ou traiteur, farcis, en plat principal Poissons non frits, en plat principal	Viande de bœuf, veau, agneau ou abats non hachée Poissons non frits, en plat principal	Poissons non frits, en plat principal	Plat végétarien à base de céréales, légumes secs et œufs	Viandes de volailles, porc, omelette à base de viande, steak haché Poissons non frits, en plat principal
Féculents ou Légumes cuits	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange (pâtes, riz, lentilles, pommes de terre...)	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange (pâtes, riz, lentilles, pommes de terre...)	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange (pâtes, riz, lentilles, pommes de terre...)
Produit laitier	Laitage	Fromages > 150 mg Ca	Fromages 100-150 mg Ca	Laitage	Fromages > 150 mg Ca
Dessert	Desserts de fruits crus 100% fruit cru	Desserts ou laitage > 20g sucre/portion et < 15% lipides	Desserts de fruits crus 100% fruit cru	Pâtisseries, glaces	Desserts Fruits Cuits
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

SEMAINE 2					
Composantes	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner					
Entrée	Crudités de légumes ou de fruits	Entrée protidique (œuf, jambon, surimi...)	Entrées féculents	Crudités de légumes ou de fruits	Entrée contenant > 15% de lipides (pâtissière, féculents)
Plat protidique	Plat végétarien à base de céréales, légumes secs et œufs	Viandes de volailles, porc, omelette à base de viande, steak haché Poissons non frits, en plat principal	Plats gras ou traiteur, farcis, en plat principal Poissons non frits, en plat principal	Poissons non frits, en plat principal	Viande de bœuf, veau, agneau ou abats non hachée Poissons non frits, en plat principal
Féculents ou Légumes cuits	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange (pâtes, riz, lentilles, pommes de terre...)	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange (pâtes, riz, lentilles, pommes de terre...)	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange
Produit laitier	Fromages > 150 mg Ca	Fromages > 150 mg Ca	Laitage	Laitage	Fromages 100-150 mg Ca
Dessert	Desserts ou laitage > 20g sucre/portion et < 15% lipides	Desserts de fruits crus 100% fruit cru	Desserts Fruits Cuits	Pâtisseries, glaces	Desserts de fruits crus 100% fruit cru
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

SEMAINE 3					
Composantes	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner					
Entrée	Crudités de légumes ou de fruits	Entrées féculents	Crudités de légumes ou de fruits	Crudités de légumes ou de fruits	Entrées contenant > 15% de lipides (charcuterie...)
Plat protidique	Viandes de volailles, porc, omelette à base de viande, steak haché Poissons non frits, en plat principal	Plats végétariens, fréquence libre	Viandes de volailles, porc, omelette à base de viande, steak haché Poissons non frits, en plat principal	Viande de bœuf, veau, agneau ou abats non hachée Poissons non frits, en plat principal	Poissons non frits, en plat principal
Féculents ou Légumes cuits	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange (pâtes, riz, lentilles, pommes de terre...)	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange (pâtes, riz, lentilles, pommes de terre...)	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange (pâtes, riz, lentilles, pommes de terre...)
Produit laitier	Fromages > 150 mg Ca	Laitage	Fromages > 150 mg Ca	Laitage	Fromages 100-150 mg Ca
Dessert	Desserts ou laitage > 20g sucre/portion et < 15% lipides	Desserts Fruits Cuits	Desserts de fruits crus 100% fruit cru	Pâtisseries, glaces	Desserts de fruits crus 100% fruit cru
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

SEMAINE 4					
Composantes	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner					
Entrée	Entrée contenant > 15% de lipides (pâtissière, féculents)	Crudités de légumes ou de fruits	Entrées féculents	Crudités de légumes ou de fruits	Crudités de légumes ou de fruits
Plat protidique	Viande de bœuf, veau, agneau ou abats non hachée Poissons non frits, en plat principal	Plat végétarien à base de céréales, légumes secs et œufs	Poissons non frits, en plat principal	Plats gras ou traiteur, farcis, en plat principal Poissons non frits, en plat principal	Viandes de volailles, porc, omelette à base de viande, steak haché Poissons non frits, en plat principal
Féculents ou Légumes cuits	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange (pâtes, riz, lentilles, pommes de terre...)	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange	Féculents frits (frites, pommes sautées...) Légumes cuits, autres que secs
Produit laitier	Laitage	Fromages 100-150 mg Ca	Fromages > 150 mg Ca	Laitage	Fromages > 150 mg Ca
Dessert	Desserts de fruits crus 100% fruit cru	Desserts ou laitage > 20g sucre/portion et < 15% lipides	Pâtisseries, glaces	Desserts Fruits Cuits	Desserts de fruits crus 100% fruit cru
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Légende des produits laitiers :

- Laitage : yaourt, fromage blanc, lait fermenté
- Fromages > 150 mg Ca : emmental, comté, gruyère, parmesan...
- Fromages 100-150 mg Ca : camembert, brie, reblochon...

REFERENTIEL 100% FAIT MAISON : CRUS NON ASSAISONNÉS (sauf sel) – *Version 2 septembre 2025*

FAMILLES		FAIT MAISON		FAIT MAISON ET LOCAL	EXCLUS FAIT DU MAISON* *Ingrédient principal dans le plat
Famille nutritionnelle	**Famille d'achat**	**Produits**	**Gamme aliments***	**Gamme aliments***	**Produits**
Crudités ou cuidités de légumes ou de fruits	**F&L frais**	Tous légumes	1, 3, 4	1, 4	**Légumes 5/2 éme gamme cuits et cuisinés**
Crudités ou cuidités de légumes ou de fruits	**F&L frais**	Salades : Mâche, tous types de salade	1, 4	1, 4	**Salades prêtes et/ou assaisonnées**
Crudités ou cuidités de légumes ou de fruits	**F&L frais**	Oignons, ail, échalote, toutes herbes aromatiques, olives	1, 3, 4	4	
Entrée protidique (œuf, jambon, surimi...)	**Viande fraîche ou Surgelés**	Salaison, saucisserie et charcuterie	FRAIS et SURGELE	FRAIS	**Farcous, farce prête à consommer**
Féculents	**F&L frais**	Pommes de terre (hors pré-frits)	1, 4	1, 4	**Purée déshydratée, pommes de terre cuites, sautées ou en gratin**
Féculents	**Epicerie sucrée et salée Ou Surgelés**	Toutes les pâtes (y compris pâtes à lasagnes, torti, pâtes farcies, gnocchi cru …)	FRAIS, SEC et SURGELE	SEC et FRAIS	**Raviolis en boîte, lasagnes toutes prêtes, plats préparés à base de pâtes**
Féculents	**Epicerie sucrée et salée**	Boulgour, blé, semoule, riz, quinoa,…	SEC	SEC	**Poêlées cuites avec du riz ou des pâtes et légumes surgelées**
Plats végétariens, complet	**Epicerie sucrée et salée**	Légumineuses : pois chiche, haricots rouges, haricots blancs, toutes les lentilles et pois cassés	SEC	SEC	**Egrené végétal de soja, de pois, pané végétal, fromager, protéines de soja texturées**
Plats végétariens à base d'œufs	**Œufs et ovoproduits**	Œufs et ovoproduits crus	FRAIS	FRAIS	**Omelettes déjà cuisinées, tortillas, œufs durs cuits**
Viande de bœuf, veau, agneau ou abats non hachée/hachée	**Viande fraîche**	Bœuf carcasse, piécé, haché	FRAIS et SURGELE	FRAIS	**Boulette et viande agrémentée**

Les gammes de produits alimentaires
1 ère gamme : Produits frais et bruts / 2ème gamme : Conserves et semi-conserves / 3ème gamme : Produits surgelés / 4ème gamme : Produits crus prêts à l'emploi sous atmosphère modifiée / 5ème gamme : Produits cuits sous vide / 6ème gamme : Produits déshydratés ou lyophilisés.

Viande de bœuf, veau, agneau ou abats non hachée/hachée	**Viande fraîche ou Surgelés**	Veau carcasse, piécé, haché	FRAIS et SURGELE	FRAIS	**Haché agrémenté, paupiette**
Viande de bœuf, veau, agneau ou abats non hachée/hachée	**Viande fraîche ou Surgelés**	Agneau carcasse, piécé, haché	FRAIS et SURGELE	FRAIS	**Boulette et viande agrémentée**
Viande de bœuf, veau, agneau ou abats non hachée	**Viande fraîche ou Surgelés**	Tous les abats entier ou piécé	FRAIS et SURGELE	FRAIS	
Viandes de volailles, porc, omelette à base de viande, steak haché	**Viande fraîche ou Surgelés**	Porc carcasse, piécé	FRAIS et SURGELE	FRAIS	**Viandes préparées cuites type palette à la diable**
Viandes de volailles, porc, omelette à base de viande, steak haché	**Viande fraîche ou Surgelés**	Volaille entière, piécée, saucisse	FRAIS et SURGELE	FRAIS	**Volailles cuites, steak haché de poulet**
Poissons ou préparation à base de poisson, non frit, servis en plat principal	**Poissons et produits de la mer ou Surgelés**	Poissons entier ou piécé	FRAIS et SURGELE	FRAIS	**Poisson agrémenté, poisson en sauce et paupiettes**
Poissons ou préparation à base de poisson, non frit, servis en plat principal	**Poissons et produits de la mer ou Surgelés**	Crustacés	FRAIS et SURGELE		**Surimi**
BOF	**Produits laitiers**	Préparation fromagère (boursin kg), crème, lait, mascarpone, fromage et fromage blanc	1	1	**Produits individuels**
Desserts, ou laitage contenant plus de 20g de sucre/portion et moins de 15% de lipides	**Epicerie sucrée et salée**	Tous desserts faits maison			**Tous types de glaces, desserts sucrés industriels tels que flamby, mousse au chocolat, liégeois, crème dessert, compote…**

Les gammes de produits alimentaires
1 ère gamme : Produits frais et bruts / 2ème gamme : Conserves et semi-conserves / 3ème gamme : Produits surgelés / 4ème gamme : Produits crus prêts à l'emploi sous atmosphère modifiée / 5ème gamme : Produits cuits sous vide / 6ème gamme : Produits déshydratés ou lyophilisés.

Pain	**Boulangerie ou Epicerie sucrée et salée ou Surgelés**	Pains pour burger, pain de mie, nordique, wrap, chips, tortilla chips, feuille de brick,…	SEC ET SURGELE	SEC	**Burger complet prêt à l'emploi, croque-monsieur…**
Pain	**Epicerie sucrée et salée ou Surgelés**	Pâte feuilletée, pâte brisée, pâte sablée, pâte à pizza **crues**	FRAIS et SURGELE		**Pâtisserie prête à consommer, beignet, crêpe, entrées chaudes toutes prêtes**
Épicerie	**Epicerie sucrée et salée**	Protéines (thon, maquereaux, sardine, crabe, confit de canard, confit de volaille)	2		
Épicerie	**Epicerie sucrée et salée**	Condiments entiers ou rondelles (olives, câpres, cornichons…)	2		
Épicerie	**Epicerie sucrée et salée**	Légumes ou légumineuses **pour la réalisation de salade** (maïs, cœur de palmier, haricots rouges, pois chiches)	2		**Autres légumes déjà cuits en boîte (Macédoine…)**
Épicerie	**Epicerie sucrée et salée**	Tomates (pulpe, concentré, concassée et coulis) Sauce aromatisée, sauce pizza **(autorisée si en base)**	2		
Épicerie	**Epicerie sucrée et salée**	Tous **fruits secs** (abricot, figue, raisins, pruneaux…) Tous **fruits à coque** (entiers, effilés, poudre, concassés) Tous **fruits confits** (entiers, cubes…)	SEC	SEC	
Épicerie	**Epicerie sucrée et salée**	Tous fruits sirop (entiers, oreillons, tranches ou morceaux)	2		**Servis en l'état**
Épicerie sucrée	**Epicerie sucrée et salée**	Tous chocolats (bonbons, palets, gouttes, pistoles, copeaux, cacao poudre…)	SEC	SEC	
Épicerie sucrée	**Epicerie sucrée et salée**	Tous sucres (canne, au kg…), miel et confiture	SEC		

Les gammes de produits alimentaires
1 ère gamme : Produits frais et bruts / 2ème gamme : Conserves et semi-conserves / 3ème gamme : Produits surgelés / 4ème gamme : Produits crus prêts à l'emploi sous atmosphère modifiée / 5ème gamme : Produits cuits sous vide / 6ème gamme : Produits déshydratés ou lyophilisés.

Épicerie	**Epicerie sucrée et salée**	Toutes farines, gélifiant, levures, arôme	SEC	SEC	**Préparations entremets, poudre…**
Épicerie	**Epicerie sucrée et salée**	Fond, jus, fumet et bouillon **de base** (**tolérée**)	6		**Toutes les sauces et les roux**
Épicerie	**Epicerie sucrée et salée**	Décor : vermicelles, brisures, nappage…	SEC		
Épicerie	**Epicerie sucrée et salée**	Huile, vinaigre, moutarde, sel, harissa Mayonnaise (tolérée)	SEC	SEC	**inaigrette prête à consommer individuelle ou en ingouin**
Épicerie	**Epicerie sucrée et salée**	Toutes graines (courges, lin, pavot, sésame, tournesol)	SEC	SEC	
Épicerie	**Epicerie sucrée et salée**	Herbes de Provence, thym, laurier, origan et toutes épices (baies, poudre, concassées, pate)	SEC	SEC	
PDJ Boisson	**Epicerie sucrée et salée**	Thé, café, infusion	SEC		
Épicerie	**Boisson**	Alcoolisées (vin, alcool dénaturé, cidre, bière) et non alcoolisées (jus 100% fruits, sirop)	SEC	SEC	

Les gammes de produits alimentaires
1 ère gamme : Produits frais et bruts / 2ème gamme : Conserves et semi-conserves / 3ème gamme : Produits surgelés / 4ème gamme : Produits crus prêts à l'emploi sous atmosphère modifiée / 5ème gamme : Produits cuits sous vide / 6ème gamme : Produits déshydratés ou lyophilisés.