



**REGLEMENT DEPARTEMENTAL  
DES SERVICES DE RESTAURATION ET  
D'HEBERGEMENT  
DES COLLEGES DU DEPARTEMENT DE LA  
CREUSE**

## Table des matières

PREAMBULE.....	4
ARTICLE I- CADRE GENERAL.....	5
I-1 Les usagers du SRH.....	5
I-1-1 Les collégiens .....	5
I-1-2 Les écoliers.....	5
I-1-3 Les personnels ou commensaux .....	5
I-1-4 Les hôtes de passage.....	5
I-2 Fonctionnement et accès.....	6
I-2-1 Principes de fonctionnement.....	6
I-2-2 Principes d'accès.....	6
I-2-3 Accueils spécifiques .....	7
I-2-4 Le repas végétarien.....	8
I-3 Modalités d'accès au service de restauration.....	9
ARTICLE II- L'HEBERGEMENT DES COLLEGIENS.....	9
II-1 Inscription .....	9
II-2 Tarification - offre forfaitaire - Facturation .....	9
II-2-1 Tarification .....	9
II-2-2 Les forfaits.....	10
II-2-3 Facturation des forfaits.....	10
II-2-4 Les modes, moyens et délais de règlement.....	10
ARTICLE III- L'HEBERGEMENT DES COMMENSAUX, HEBERGES ET HOTES DE PASSAGE.....	11
III-1 Les commensaux .....	11
III-2 Les hébergés.....	11
III-3 Les hôtes de passage.....	11
ARTICLE IV- MODULATION DE LA FACTURATION.....	11
IV-1 Les remises d'ordre .....	11
IV-1-1 Le calcul de la remise d'ordre .....	11
IV-1-2 Les remises d'ordre accordées de plein droit.....	12
IV-1-3 Les remises d'ordre accordées sous conditions .....	12
IV-2 L'aide à la restauration scolaire des collégiens.....	12

IV-2-1 Bénéficiaires.....	12
IV-2-2 Critères d'attribution .....	13
IV-2-3 Procédure .....	13

## PREAMBULE

L'organisation de la restauration scolaire, service annexe et d'hébergement facultatif des Etablissements Publics Locaux d'Enseignement est dévolue au Département par l'article L213-2 du code de l'Education. Pour autant, bien que facultatif, ce service doit respecter les grands principes du service public que sont notamment, l'égalité d'accès et de traitement des usagers, la continuité et la neutralité comme le rappelle le rapport du défenseur des droits du 27 octobre 2023.

L'article L421-23 du 25 août 2021 du code de l'éducation mentionne que pour l'exercice des compétences incombant à la collectivité, la Présidente du Conseil Départemental s'adresse directement au chef d'établissement. Elle lui fait connaître les objectifs fixés par la collectivité et les moyens que celle-ci alloue à cet effet à l'établissement. Le chef d'établissement est chargé de mettre en œuvre ces objectifs et de rendre compte de l'utilisation de ces moyens.

Le Service de Restauration et d'Hébergement (SRH) contribue à l'accueil des élèves et à la qualité du cadre de vie du collègue.

Le Conseil départemental de la Creuse a pour orientation de faciliter la fréquentation des collégiens à la demi-pension par une politique tarifaire et des modalités d'accès souples et poursuit les objectifs suivants :

- Garantir l'équité entre les collégiens et l'accès de tous au service de restauration à travers la tarification unique et l'aide départementale à la restauration scolaire.
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- S'inscrire dans l'alimentation durable en répondant aux exigences de la loi EGALIM et en favorisant l'intégration des produits locaux dans les menus.
- Garantir l'équilibre nutritionnel des repas.

## ARTICLE I- CADRE GENERAL

### Le présent règlement :

- Fixe les conditions et les modalités de fonctionnement définies par le Département pour l'ensemble des Services de Restauration et d'Hébergement des collèges creusois.
- Prévaut sur tout autre règlement pour son service de restauration notamment en cas de dispositions contradictoires.
- Ne s'applique pas aux services de restauration des collèges en cité scolaire, pour lesquels la région Nouvelle Aquitaine a la compétence.

### ***I-1 Les usagers du SRH***

#### **I-1-1 Les collégiens**

Il s'agit des élèves inscrits dans l'établissement comme demi-pensionnaires, internes ou externes bénéficiant d'une prestation au ticket ou de repas gratuits attribués par la collectivité de rattachement dans le cadre d'une aide à la restauration.

Les collégiens extérieurs à l'établissement accueillis dans le cadre scolaire peuvent également prendre leur repas selon la convention établie entre les établissements.

#### **I-1-2 Les écoliers**

Les écoliers des écoles maternelles et élémentaires des communes ou collectivités signataires de conventions tripartites relatives à l'accueil des élèves du 1<sup>er</sup> degré en restauration scolaire ou à la fourniture de repas sont bénéficiaires du SRH selon les termes de la convention établie entre l'EPL, la collectivité bénéficiaire et le Département.

#### **I-1-3 Les personnels ou commensaux**

Il s'agit :

- Des agents du département, titulaires, stagiaires ou contractuels affectés à l'établissement à temps plein ou partiel.
- Des agents mis à disposition par les communes signataires de conventions tripartites.
- Des personnels de l'Education Nationale ou du Département qui interviennent régulièrement dans l'établissement dans le cadre de leurs missions.

#### **I-1-4 Les hôtes de passage**

Ont le statut d'hôtes de passage :

- Les personnels de l'Education Nationale ou du Département prenant leur repas exceptionnellement au collège en raison de leur activité professionnelle ou assistant à une formation se déroulant dans le collège.
- Les personnes extérieures invitées par le chef d'établissement, par les autorités académiques ou par le Département avec l'accord du chef d'établissement dans le cadre d'activités pédagogiques ou ayant trait à la vie de l'établissement.

## **I-2 Fonctionnement et accès**

L'accès au service de restauration est conditionné par le respect par ses usagers du présent règlement. Celui-ci peut faire l'objet de modifications à l'initiative du Département de la Creuse.

### **I-2-1 Principes de fonctionnement**

Le service de restauration fonctionne sur 5 jours les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis durant les périodes de présence des collégiens, du premier au dernier jour de l'année scolaire. Le fonctionnement du service est adapté aux aménagements éventuels du calendrier scolaire relevant de la compétence de l'autorité académique.

Les horaires de fonctionnement du service de restauration et d'accès des usagers sont fixés par chaque établissement dans son règlement intérieur et le cas échéant dans les conventions tripartites.

Les règles de discipline applicables sont celles définies dans le règlement intérieur de l'établissement et relèvent de l'appréciation du chef d'établissement. L'offre de restauration et d'hébergement n'étant pas une obligation, toute infraction aux règles de bonne tenue et de discipline générale commise par les usagers pourra être sanctionnée par l'exclusion temporaire ou définitive du SRH

Les menus sont établis par chaque collège producteur de repas en tenant compte des orientations de la politique du Département en matière de restauration scolaire.

Un plan alimentaire doit être établi en respectant la fréquence de présentation définie par les recommandations nutritionnelles pour le milieu scolaire du GEM-RCN<sup>1</sup> et tenant compte du rééquilibrage protéines animales et végétales induit par la mise en place du menu végétarien hebdomadaire. En ce qui concerne les grammages, l'application stricte du GEM-RCN générant du gaspillage alimentaire, il revient à chaque établissement d'adapter les portions proposées à son public.

### **I-2-2 Principes d'accès**

La capacité d'accueil du service de restauration scolaire s'apprécie en fonction des règles d'hygiène et 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.

La priorité de l'accueil est donnée aux élèves de l'établissement et aux écoliers accueillis dans le cadre d'une convention tripartite.

Si les capacités le permettent, le service peut accueillir les commensaux et les hôtes de passage.

Aucune denrée ni boisson extérieure (en dehors d'un plan d'Accueil dûment formalisé) ne peuvent être consommées dans les salles du restaurant scolaire pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire. Toute denrée doit être consommée sur place et en aucun cas en dehors de la zone de restauration, à l'exception, le cas échéant de la zone infirmerie.

Sauf accord du Département et du collège formalisé par une convention expresse et préalable et pour des raisons d'hygiène et de responsabilité, les locaux et les équipements de production de repas ne doivent pas être utilisés par un personnel autre que celui affecté par le Département ou par les personnels mis à disposition par les communes et collectivités signataires d'une convention tripartite d'accueil ou de fournitures de repas aux écoliers.

<sup>1</sup> *Groupement d'Etudes des Marchés en Restauration Collective et de la Nutrition*

L'accès aux locaux de préparation des denrées relève de la responsabilité du chef de cuisine. Les agents intervenant en zone restauration sont soumis au port des Equipements de Protection Individuels.

### **I-2-3 Accueils spécifiques**

#### Enfants atteints de troubles de santé

Le projet d'accueil individualisé (PAI) vise à garantir un accueil et un accompagnement individualisés en structure collective des enfants et adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période nécessitant des aménagements.

La circulaire du 10 février 2021 relative au projet d'accueil individualisé pour raison de santé, parue au Bulletin Officiel de l'Education Nationale n°9 du 4 mars 2021 dispose que « les mesures sur la restauration collective et relevant du PAI ne concerne que les enfants ayant une allergie ou une intolérance alimentaire médicalement avérée nécessitant un régime alimentaire pour raisons médicales spécifiques. Le PAI n'est pas destiné à être utilisé pour permettre un régime alimentaire lié à des choix familiaux ».

Préalablement à l'accueil de l'élève, il appartient au représentant légal de transmettre sa demande d'accueil par écrit au chef d'établissement.

Dans tous les cas, un projet d'accueil individualisé doit être établi conformément aux préconisations listées au § II « L'ELABORATION ET LE CONTENU DU PAI », de la circulaire du 10-2-2021.

- Si cela s'avère possible, il est souhaitable, que l'enfant bénéficiaire d'un PAI puisse prendre son repas avec ses pairs en évitant autant que possible toute stigmatisation ou exclusion et en développant son autonomie. Dans ce cas, le service restauration fournit des repas adaptés au régime particulier en application des recommandations du médecin prescripteur.
- Si la confection d'un repas adapté s'avère impossible, la fourniture d'un panier repas est nécessaire. Dans ce cas, l'enfant consomme le repas fourni par les parents, selon les modalités définies dans le PAI.
  - Dans le cas de panier repas simple, l'enfant utilise les couverts du collègue.
  - Si le PAI préconise un panier repas intégral, celui-ci comprend tous les éléments constituant le repas y compris pain, sel, sucre, couverts, serviette.

Lorsque le repas est fourni par les parents sous forme de panier repas, trois points essentiels doivent être respectés :

- La famille assume l'entière responsabilité de la fourniture du repas (composants, conditionnement, contenant nécessaire au transport, au réchauffage au four micro-ondes et au stockage de l'ensemble).
- Tous les éléments du repas doivent être parfaitement identifiés pour éviter toute erreur de substitution.
- La chaîne du froid doit être impérativement respectée de la fabrication du repas par la famille jusqu'à sa présentation à l'enfant lors du déjeuner. Le panier repas doit être stocké au froid dès sa réception dans l'établissement, dans un espace réservé et identifié (en général le panier repas fourni placé dans un contenant plastique fermé dans une enceinte froide).

Dans le cadre d'une sortie scolaire, les règles de conservation au froid devront être respectées.

Afin d'éviter un sentiment d'exclusion, contraire aux valeurs de la République, les élèves concernés par ces troubles de santé ne doivent pas être séparés de leurs camarades dans le réfectoire. Une surveillance discrète par les agents de vie scolaire peut être assurée.

Dans l'attente de la signature d'un PAI par l'ensemble des parties concernées par son application, l'élève peut ne pas être admis au service de restauration sur décision du chef d'établissement.

Le PAI d'un élève déjà scolarisé dans l'établissement doit être réactualisé lors de chaque rentrée scolaire ou lors de l'évolution des intolérances ou allergies alimentaires.

Le chef d'établissement et le Département ne peuvent être tenus pour responsables d'un incident survenu à un élève si une intolérance alimentaire n'a pas été déclarée à l'établissement dans le cadre d'un PAI.

### Régimes alimentaires particuliers

La loi du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales transfère aux collectivités locales la responsabilité de la restauration scolaire. En l'absence de réglementation nationale précise sur les régimes alimentaires particuliers liés ou non à des pratiques confessionnelles, il appartient au Conseil Départemental de poser les règles en la matière.

Selon la jurisprudence (CE, 11 décembre 2020, n°426483), le fait de prévoir des menus en raison de pratiques confessionnelles ne constitue ni un droit pour les usagers ni une obligation pour les collectivités.

Cependant, afin de garantir un apport nutritionnel suffisant, le Département propose que les restaurants scolaires prennent en compte les régimes alimentaires particuliers des élèves sans entraver le bon fonctionnement du service de restauration. À ce titre, une alternative pourra être présentée, avec l'accord du chef d'établissement, afin d'adapter le menu et ainsi mettre à disposition une autre source de protéines, qu'elle soit d'origine animale ou végétale.

La continuité du service public implique que la prise en compte des régimes alimentaires particuliers ne remette pas en cause le fonctionnement normal du restaurant scolaire.

En ce qui concerne un convive adulte, une demande d'adaptation du menu en fonction du régime alimentaire particulier ne peut pas être opposée au collègue.

Cependant, l'EPL doit répondre à l'obligation du décret 2015-447 publié au Jo du 19 avril 2015 en portant à la connaissance des convives commensaux, l'information sur la présence éventuelle d'un ou plusieurs des quatorze allergènes à déclaration obligatoire dans les plats proposés.

### **I-2-4 Le repas végétarien**

Issue de la Convention citoyenne pour le climat, la loi Climat et Résilience promulguée le 24 août 2021 rend obligatoire le repas végétarien hebdomadaire, excluant toute chair animale, au déjeuner et sans alternative.



### ***I-3 Modalités d'accès au service de restauration***

Le collège organise et assure le contrôle de l'accès des usagers au service de restauration en mettant en œuvre toutes les dispositions qu'il juge nécessaire. Dans tous les cas, les usagers ayant pris leur repas au collège doivent être identifiés.

## **ARTICLE II- L'HEBERGEMENT DES COLLEGIENS**

### ***II-1 Inscription***

En début d'année scolaire, le représentant légal peut inscrire le collégien au service de restauration et d'hébergement en qualité de :

- Demi-pensionnaire en forfait 5 jours/semaine
- Demi-pensionnaire en forfait 4 jours /semaine (lundi/mardi/jeudi/vendredi) pour la totalité de l'année scolaire.

Dans le cas particulier d'un élève demi-pensionnaire au forfait 4 jours qui, à titre exceptionnel, demande à déjeuner le mercredi (p.e.: licencié AS), un ticket repas externe pourra bien entendu lui être délivré.

- Interne en forfait 2,3 ou 4 nuits /semaine.  
(Collèges Jean PICART LE DOUX de BOURGANEUF, Jules MAROUZEAU de GUERET et Jacques GRANCHER de FELLETIN).

Un hébergement exceptionnel à la nuitée est possible pour des élèves demi-pensionnaires ou externes de l'établissement pour permettre une réactivité face à des situations d'urgence ou des besoins ponctuels. L'opportunité de sa mise en œuvre est laissée à l'appréciation du chef d'établissement.

- Externe.

La possibilité est offerte aux élèves externes de prendre leur repas au tarif « ticket repas externe ».

**Modalités de changement de qualité :** Tout changement de qualité doit être sollicité par courrier au chef d'établissement au moins une semaine avant la date d'effet souhaitée. Son acceptation est laissée à l'appréciation du chef d'établissement.

### ***II-2 Tarification - offre forfaitaire - Facturation***

#### ***II-2-1 Tarification***

Les tarifs des Services de Restauration et d'Hébergement sont votés annuellement par la Commission Permanente du Conseil départemental de la Creuse puis notifiés aux établissements avec leur date d'application. Seuls ces tarifs sont juridiquement opposables aux usagers.

Afin de respecter les règles d'équité entre usagers, les tarifs pratiqués dans les Services de Restauration et d'Hébergement des EPLE du département de la Creuse sont identiques, pour une même catégorie d'usagers.

Le Département fixe pour l'ensemble des usagers du SRH, les taux de participation aux charges communes ainsi qu'aux charges de personnels.

## **II-2-2 les forfaits**

Le principe général de paiement de la demi-pension et de l'internat est le forfait. Le nombre de jours par an et par trimestre sont fixés par le Département en tenant compte des vacances scolaires et des jours fériés.

### Forfaits de demi-pension

Les forfaits « 5 jours » et « 4 jours » correspondant au repas de midi sont établis en fonction du nombre de semaines de fonctionnement du service de restauration et quel que soit le nombre de repas pris par l'élève au cours de la semaine.

### Forfait d'internat

Le tarif de l'internat est calculé sur la base d'un forfait qui comprend les nuitées et l'ensemble des repas de la journée (petit-déjeuner, repas du midi, goûter et repas du soir).

Le forfait annuel de référence correspond au forfait 4 nuits par semaine. Des forfaits 3 et 2 nuits par semaines sont proposés.

## **II-2-3 Facturation des forfaits**

Le mode de facturation des forfaits de demi-pension et d'internat repose sur le principe d'un forfait annuel divisé en trois termes inégaux.

Tout trimestre donnant lieu à une fréquentation de l'élève est dû dans son intégralité sous réserve des éventuelles minorations (octroi de bourses, aide à la restauration du Département, remises d'ordre).

L'avis aux familles (facturation) est établi par le chef d'établissement et adressé au représentant légal de l'élève au cours de la période considérée.

Il comporte les mentions réglementaires habituelles dont :

- le nom, prénom et qualité de la personne ayant émis l'avis,
- la date à laquelle le titre est exécutoire,
- les délais et voies de recours,
- les services compétents pour instruire une demande de renseignement ou de réclamation,
- les modalités de règlement.

## **II-2-4 Les modes, moyens et délais de règlement**

### Les demi-pensionnaires et internes

Concernant les demi-pensionnaires et les internes, les frais d'hébergement sont payables dans le délai et selon les modalités indiquées dans l'avis aux familles.

Les représentants légaux de l'élève demeurent solidaires dans leur obligation de paiement de la facture établie par le collège. Dans ce cadre, le collège peut demander, le cas échéant, la communication des dispositions arrêtées dans le jugement de séparation ou de divorce.

En cas de défaut de paiement, le chef d'établissement par le biais de l'agent comptable privilégie dans un premier temps un recouvrement amiable des sommes facturées. Si le recouvrement amiable est infructueux, le chef d'établissement pourra engager les procédures contentieuses nécessaires au recouvrement des sommes dues à l'établissement (les frais d'huissier restant à la charge du responsable légal).

### Les élèves externes

Les élèves externes qui prennent leur repas au tarif « ticket repas » doivent avoir acquitté leur ticket avant leur passage au restaurant. Les tickets repas acquittés non utilisés ne peuvent donner lieu à remboursement.

### Les élèves accueillis

Lorsqu'un élève est inscrit dans un autre EPLE, son établissement d'origine règle directement l'établissement d'accueil par le biais d'une convention.

## ARTICLE III- L'HEBERGEMENT DES COMMENSAUX, HEBERGES ET HOTES DE PASSAGE

### *III-1 Les commensaux*

Les commensaux dont la demande d'admission aura été acceptée par le chef d'établissement sont accueillis sous le régime de paiement à la prestation. Les repas sont payés au prix fixé par le Département selon la catégorie du convive. Les tickets repas donnant accès au restaurant scolaire doivent être achetés auprès du service intendance avant le passage au restaurant. Les tickets repas acquittés non utilisés ne peuvent donner lieu à remboursement.

### *III-2 Les hébergés*

Concernant les élèves du 1<sup>er</sup> degré accueillis dans l'établissement, les repas commandés le matin avant 9h30 sont facturés mensuellement à la collectivité bénéficiaire conformément à la convention établie.

### *III-3 Les hôtes de passage*

Les hôtes de passage admis au restaurant scolaire doivent régler leur repas avant le début du service auprès du service intendance.

S'il s'agit de personnes invitées, les repas servis font l'objet d'une facturation adressée à l'autorité invitante.

Si l'invitation est le fait du chef d'établissement, la dépense correspondant au coût des repas est imputée sur les frais de réception de l'établissement.

## ARTICLE IV- MODULATION DE LA FACTURATION

Lorsqu'un élève quitte l'établissement ou en est momentanément absent en cours de période, il peut obtenir une remise sur le montant du forfait SRH dite « remise d'ordre ».

### *IV-1 Les remises d'ordre*

#### **IV-1-1 Le calcul de la remise d'ordre**

La remise d'ordre est effectuée pour le nombre de jours réel d'ouverture de service de Restauration et d'Hébergement pendant la période concernée.

N'entrent pas dans le décompte des jours d'absence donnant lieu à une remise d'ordre :

- les périodes de congés scolaires,

- les repas non pris par l'élève en raison de son départ anticipé en congés scolaires, de l'absence de cours et de son départ anticipé avant le repas,
- les stages non obligatoires.

#### **IV-1-2 Les remises d'ordre accordées de plein droit**

Une remise d'ordre est accordée de plein droit sans qu'il soit nécessaire que la famille en fasse la demande dans les cas suivants :

- fermeture des services de restauration et / ou des services d'hébergement en cas de force majeure après accord du Département,
- exclusion définitive d'un élève par mesure disciplinaire ou exclusion temporaire,
- participation à une sortie pédagogique ou à un voyage scolaire organisé par le collège pendant le temps scolaire, lorsque celui-ci ne prend pas en charge la restauration durant tout ou partie de la sortie ou du voyage scolaire,
- traitement médical impliquant une scolarisation en dehors de l'établissement,
- stage en entreprise ou séquence prévue par l'établissement,
- décès de l'élève.

#### **IV-1-3 Les remises d'ordre accordées sous conditions**

La décision de remise d'ordre sous condition est soumise à l'avis du chef d'établissement sur demande écrite expresse du représentant légal accompagnée, le cas échéant, de pièces justificatives dans les cas suivants :

- changement d'établissement scolaire en cours de période, avec un préavis d'une semaine,
- changement de catégorie en cours de période pour raison de force majeure dûment justifiée,
- absence momentanément dans le courant de l'année pour des raisons majeures dûment constatées,
- absence pour raison médicale justifiée supérieure à 5 jours ouvrés consécutifs,
- non-fréquentation prolongée du service de restauration par un élève, pour tout motif lié à sa situation particulière ou aux circonstances familiales. La demande mentionnant les dates de non fréquentation doit être présentée avec un préavis de deux semaines et préciser si l'élève quitte ou non l'établissement.

### *IV-2 L'aide à la restauration scolaire des collégiens*

#### **IV-2-1 Bénéficiaires**

Les aides à la restauration attribuées par le Département de la Creuse sont réservés aux élèves scolarisés dans un collège du département ou hors département dont les familles résident en Creuse et ont constitué un dossier d'aide auprès du Département.

Au titre de sa compétence obligatoire en direction des collèges, le Département a souhaité intégrer les familles de collégiens externes à faibles revenus et scolarisés dans un collège du Département au présent dispositif.

De même, les collégiens allergiques ou intolérants alimentaires qui consomment dans les lieux prévus pour la restauration collective le repas fourni par les parents dans le cadre d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) sont intégrés au dispositif.

Sont exclus du dispositif départemental :

- les lycéens,

- les élèves externes scolarisés hors département,
- les élèves des Centres de Formation des Apprentis (CFA),
- les élèves d'établissements médicalisés,
- l'enseignement dispensé à domicile.

#### **IV-2-2 Critères d'attribution**

L'aide à la restauration est nominative et valable pour l'année en cours. Elle ne peut en aucun cas faire l'objet d'une reconduction automatique.

##### Collégien boursier national

Tout collégien bénéficiaire d'une bourse nationale est éligible au présent dispositif. A chaque taux de bourse nationale correspond un montant annuel d'aide départementale.

##### Collégien non boursier national

La collectivité calcule la moyenne économique du foyer (ressources éligibles / nombre de points de charges sur critères sociaux) du foyer. A chaque strate de moyenne économique correspond un montant annuel d'aide.

#### **IV-2-3 Procédure**

En attendant la mise en œuvre de la future application informatique gérant les demandes d'aides à la restauration (ARS) permettant aux familles d'effectuer leurs demandes en ligne, la procédure décrite ci-dessous s'applique.

Au début de chaque année scolaire, les établissements reçoivent des imprimés à délivrer aux familles qui en font la demande ainsi qu'à celles identifiées dans le besoin par le Chef d'établissement.

1. Après avoir complété la partie qui leur est réservée, les établissements transmettent les dossiers d'aide à la restauration complets, à la Direction des collèges, de la jeunesse et des Sports du Conseil Départemental, avant les vacances d'automne.
2. Les accusés de réception sont transmis aux familles.
3. Les dossiers sont instruits par le service coordination des collèges du Conseil départemental.
4. Les demandes sont examinées lors de Commission Permanente de l'exercice budgétaire.
5. Les notifications d'accord ou de refus sont adressées aux familles ayant déposé un dossier. Les listings des bénéficiaires sont transmis aux établissements.
6. Le versement des aides intervient au cours du deuxième trimestre de l'année scolaire :
  - aux agents comptables des établissements pour les élèves demi-pensionnaires, internes et externes,
  - aux familles pour les élèves scolarisés hors département ou qui fournissent le repas dans le cadre d'un PAI.

*Dans le cadre de l'aide à la restauration, des tickets repas gratuits attribués par la collectivité de rattachement peuvent être alloués aux élèves externes. Les tickets alloués doivent être utilisés pendant l'année scolaire d'attribution. Les tickets alloués non utilisés ne peuvent donner lieu à remboursement.*

**Elaboration et mise en application du règlement départemental**

*Il sera présenté au vote de l'Assemblée départementale du 21 juin 2024.*

*Il prend effet à compter du 2 septembre 2024.*

*Il sera réactualisé selon la nécessité de droit ou technique.*